



## Rezept Vanillekipferl

Zutaten für ca. 60 Stück

### Für die Kipferl

300 g Weizenmehl universal  
100 g gemahlene Mandeln  
120 g Staubzucker  
1 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
225 g kalte Butter  
3 Eigelb

### Für die Puderzuckermischung

120 g Staubzucker zum Wälzen  
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

### Zubereitung

Mehl mit Mandeln und Staubzucker in einer Schüssel mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit Salz, Butter in Würfeln und Eigelben zugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig in 4 Teile teilen. Portionsweise den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und aus jeweils walnussgroßen Stücken Kipferl formen und mit Abstand auf das Blech legen.

Die Vanillekipferl im vorgeheizten Ofen ungefähr 8 Minuten backen. Währenddessen Staubzucker und Vanillezucker in einer Schale vermischen. Die Vanillekipferl nach dem Backen direkt vorsichtig in der Puderzucker-Zucker-Mischung wälzen und auf einem Gitter komplett erkalten lassen.

### Tipp:

Die ausgekrazte Vanilleschote sollte definitiv nicht weggeworfen werden. Sie kann in verschiedenster Form weiterverwendet werden. Entweder die Schote einfach in ein Glas Zucker geben oder in der heißen Milch für Grießbrei oder Milchreis mit aufkochen.

