



Der Weihnachtsklassiker

OMAS
vanillekipferl

super zart

www.omasrezeptewelt.de

Omas Vanillekipferl

Zutaten (für etwa 80 Stück):

Für den Teig:

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eigelbe (M)
- einige Tropfen Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g gemahlene Haselnüsse

Für die Vanille-Zucker-Mischung:

- 125 g Zucker
- 5 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Butter und Zucker cremig rühren. Eigelbe, Vanillepaste und die Prise Salz einrühren.

Mehl, Mandeln und Haselnüsse mischen, zur Butter-Mischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig eine Stunde kalt stellen.

Den Teig in 4 gleich große Teile schneiden, 3 davon weiter kühlen. Aus einem Teigstück fingerdicke Rollen formen und circa 4-5 cm lange Stücke abschneiden. Die Teigstücke zu Halbmonden formen, dabei die Enden etwas dünner rollen. Mit den übrigen Teigen genauso verfahren.

Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (190°C Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 9 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Etwas auskühlen lassen.

Zucker mit Vanillezucker mischen und in eine Schüssel geben. Die noch lauwarmen Vanillekipferl in der Vanille-Zuckermischung wenden.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/weihnachten/vanillekipferl/>