

Vanillekipfel

Zutaten

250g Mehl

210g Butter

100g gemahlene Mandeln

80g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Puderzucker, zum Wenden

2 Päckchen Vanillezucker, zum Wenden

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb wichtig, weil man eventuell Reste für die nächste Portion Vanillekipfel wiederverwenden kann.

Den Teig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipfel formen und sie nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175° C ca. 20 Minuten backen. Wenn die Kipfel beginnen zu bräunen, sind sie gut.

Die Kipfel nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereiteten Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest sind.