

Vanillekipferl

Ein traditionelles Weihnachtsgebäck in Kipferlform sind die berühmten Vanillekipferl, die zu Weihnachten nicht fehlen dürfen. Aus einem Mürbteig bestehend aus Mehl, Butter, Zucker und geriebenen Mandeln werden sie hergestellt; statt der Mandeln lassen sich aber auch Walnüsse, Erdnüsse oder Haselnüsse verwenden. Probiert's aus...

Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Backbleche mit Backpapier bereit legen.

20 g selbstgem. Vanillezucker

100 g Zucker **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.

100 g Mandelblättchen **6 Sek./Stufe 7** in den Mixtopf geben.

300 g Dinkelmehl 630

70 g Puderzucker, selbstgem.

220 g Butter, in kleinen Stk. **45 Sek./Stufe 5** zu einer Teigmasse verarbeiten, dann entnehmen und zu einer Kugel formen. In Folie gewickelt für ca. 2-3 Stunden kühl stellen.

Von diesem Teig jeweils walnussgroße Stücke abnehmen und zwischen den Handflächen zu Rollen, dann zu Kipferl formen. Auf die vorbereiteten Backbleche legen und **ca. 15-20 Min.** backen.

Die noch warmen Plätzen in der selbstgem. Vanillezuckermischung wälzen, auf einen Gitter vollständig abkühlen lassen und in den Dosen aufbewahren.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de