

Weihnachtsbacken Rezepte

Unsere Vanillekipferln

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Mandel, Plätzchen, Weihnachten, Backen

280 g Mehl	210 g Butter; kalt
70 g Zucker	2 Essl. Puderzucker
100 g Mandeln; geschält und - gemahlen	1 Glas Vanillezucker

Das Mehl mit dem Zucker, den Mandeln und der klein gewürfelten Butter auf die Arbeitsfläche häufen. Mit einem großen Messer durchhacken. Dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie gewickelt kühl stellen.

Vom Teig jeweils Walnussgrosse Stücke abnehmen und zwischen den Handflächen erst Röllchen, dann kleine Hörnchen formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der Mittelschiene im auf 180°C vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillinzucker vermischen und die noch warmen Plätzchen darin wenden. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.