



Hier und heute

Vanillekipferl

Vanillekipferl sind die Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen. Theresa Knipschild teilt ihr liebstes Rezept mit uns und verleiht den Kipferln zauberhaftes Adventsflair.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 40 Stück

Zutaten für den Teig

- 250 g Weizenmehl 405
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 Prisen Salz
- 2 Eigelb
- 175 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten

Außerdem

- 100 g Puderzucker, gesiebt
- 30 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote

Deko optional

- essbarer Glitzer
- 50 g weiße Kuvertüre (Kuvertüregarnitur)
- goldene oder bunte Perlen

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zügig verkneten. Den Kipferlteig zu Rollen mit einem Durchmesser von etwa drei Zentimetern formen. Anschließend abgedeckt 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit Puderzucker und Zucker in eine große, flache Schüssel geben. Vanillemark auskratzen und alles miteinander vermischen.

Die gekühlten Teigrollen nach und nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Wer es genau haben möchte, kann die kleinen Teigstücke abwägen, so dass sie alle das gleiche Gewicht haben (ca. 11 Gramm). Nun die Teigstücke mit der Hand zu Kugeln formen, dann zu länglichen Rollen und schließlich zu Kipferln biegen. Nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Wenn der Teig zu warm wird, vor dem Backen besser nochmal kalt stellen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft zehn bis 15 Minuten backen.

Anschließend etwa eine Minuten abkühlen lassen. Sonst sind sie zu weich, um sie in der Zuckermischung zu wälzen. Die leicht abgekühlten Kipferl in die vorbereitete Puderzucker-Vanillemischung legen und damit bestreuen. Die fertigen Kipferl komplett auskühlen lassen.

Optional

Wer mag, kann die Puderzucker-Vanillemischung mit essbarem Glitzer vermengen für noch mehr Adventsflair. Oder die Kipferl dekorieren, z. B. mit weißer Schokolade. Dafür Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Mit einer Gabel damit die abgekühlten Kipferl besprenkeln oder die Spitzen in die Kuvertüre tauchen. Dazu mit Goldperlen verzieren.