

Vanillekipferl

Zutaten:

500 g Weizenmehl	Mark einer Vanilleschote
250 g Zucker	1 Prise Salz
125 g Butter	Puderzucker zum Wenden
15-20 g Vanillezucker	Vanillezucker zum Wenden
80 g Puderzucker	

Zubereitung:

Siebe die/der/den/dem Puderzucker in eine/einer/einen/einem große Schüssel und mische sie/ihn/ihm mit zwei Päckchen Vanillezucker und die/der/den/dem Mark einer Vanilleschote.

Knete die/der/den/dem Zutaten für die/der/den/dem Teig gut. Forme die/der/den/dem Teig zu Rollen mit etwa 4 cm Durchmesser und lege sie/ihn/ihm in Folie oder Backpapier. Lasse die/der/den/dem Rollen 30 bis 60 Minuten in der/in den/im Kühlschrank ruhen.

Schneide die/der/den/dem Teigrollen in Scheiben von etwa 1-2 cm. Forme Kipferl und lege sie/ihn/ihm auf eine/einer/einen/einem Blech mit Backpapier. Backe die/der/den/dem Kipferl in die/der/den/dem vorgeheizten Ofen bei 175 °C für ca. 10-15 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Lasse die/der/den/dem Kipferl etwa 3 Minuten abkühlen. Lege sie/ihn/ihm dann in die/der/den/dem Puderzuckermischung und wende sie/ihn/ihm von allen Seiten. Achte darauf, dass sie nicht zu warm oder zu kalt sind. Lasse die/der/den/dem fertigen Kipferl komplett auskühlen.