

Vanille - Kipferl Zart

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

210	Gramm	Butter
70	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mandel(n), ungeschält, gemahlen
250	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
50	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Vanillezucker

Anleitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Mandeln, Mehl und Salz zugeben. Den Teig 30 Minuten kühl stellen. Dann zu Hörnchen formen und auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 - 12 Minuten hellgelb backen.

Den Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen, die Hörnchen etwas abkühlen lassen und darin wälzen.

Wichtiger Hinweis zur Backzeit: Jeder Ofen ist anders und die Backzeit kann so verschieden. Besonders bei Vanillekipferln (aber auch bei anderen Plätzchen) ist es sehr wichtig ist, dass sie nicht zu lange gebacken werden. Bei mir z.B. sind es immer so zwischen 10 - 12 Min, doch ich schaue da schon nach 5 Min rein und muss dann immer mein Blech umdrehen (backt hinten dunkler als vorne auf dem Blech). Wichtig ist auch, dass die Temperatur nicht zu hoch ist.