



Haus der Jugend - Rezepte

VANILLEKIPFERL

Gewählte Zutaten (für 60 Stück):

- 250g Mehl
- 1EL Speisestärke
- 120g Puderzucker
- 4 Päckchen Vanillezucker
- 150g gemahlene Mandeln
- 1 Prise(n) Salz
- 210g Margarine oder Butter
- 30g Zucker

Zubereitung

- Mehl, Speisestärke, 70 g Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, Mandeln und Salz vermischen. Die Margarine in kleine Stückchen schneiden und darüber verteilen. Alles zügig miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig mehrere Rollen formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde kühl stellen.
- Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Zucker mit 50 g Puderzucker und 2 Päckchen Vanillezucker vermischen. Eine Rolle aus dem Kühlschrank nehmen und in fingerbreite Stücke schneiden. Aus den Stücken Vanillekipferl formen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Für ca. 12 Minuten backen.
- Sobald die Kipferl aus dem Ofen kommen, vorsichtig in der Zuckermischung wenden. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Die Kipferl auskühlen lassen und in einer Plätzchendose bis zum Verzehr aufbewahren.