Tipp:

Vanillekipferl sind "Geduldskekse". Sie werden mit ein bisschen Zeit immer besser.

Omas Vanillekipferl

- 250 g Mehl
- 210 g kalte Butter (keine Margarine)
- 100 g geriebene Mandeln
- 70 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- Staubzucker + Vanillezucker zum Wenden

Der Teig

Die Butter mit einem Messer in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Mehl verteilen. Gemahlene Mandeln, eine Prise Salz und den Staubzucker hinzufügen.
Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und anschließend zu einer Kugel formen.

Hinweis

Ist der Teig zwischendurch zu weich oder warm geworden, deckt ihn einfach ab und stellt ihn für eine Weile in den Kühlschrank. Sobald der Teig gut gekühlt und formbar ist, schneidet ihr jeweils ein Stück ab und formt daraus direkt ein Kipferl.
Der restliche Teig bleibt währenddessen im Kühlschrank.,

Zu Kipferl formen

Für schön gleichmäßige Kipferl rollt ihr den Teig zuerst zu einer etwa 2 cm dicken Rolle. Davon schneidet ihr rund 3 cm lange Stücke ab und formt sie zügig auf der Arbeitsfläche oder direkt mit den Händen zu Kipferl.

Backen

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft etwa 10–12 Minuten backen. Achtung! Nicht zu lange, die Kipferl färben nach dem Herausnehmen noch leicht nach

Zucker & Vanille

Sind die Kipferl kurz ausgekühlt und noch lauwarm, vermischt ihr Staubzucker mit reichlich Vanillezucker und wendet die Kipferl vorsichtig darin.

Zeit zum Vernaschen

Sind die Kipferl vollständig ausgekühlt, könnt ihr sie vorsichtig in eine Keksdose legen oder direkt auf den Küchentisch stellen.