Einfache Vanillekipferl

Sind wir mal ehrlich – wer mag sie nicht? Die Weihnachtsplätzchen, die sich ab Ende November, spätestens Anfang Dezember in den Küchen breit machen und so wundervoll duften? Ein absoluter Klassiker unter diesen Plaetzchen ist und bleibt für mich das Vanillekipferl. Ein sehr mürbes, weiches, hörnchenförmiges Gebäck, welches so wundervoll nach Vanille duftet und schmeckt. Für mich darf es nicht zu süß sein, aber dafür schön nach Mandeln schmecken und diese besondere halbweiche Konsistenz haben. Sicherlich hat jede Familie und jeder der gerne Weihnachtsplaetzchen backt sein eigenes Rezept, wie ich auch mein eigenes habe, was ich euch heute vorstellen möchte.

Das erste Mal habe ich Vanillekipferl als Kind schon gebacken mit meiner Mama. Denn seit ich denken kann liebt meine Mama Mandeln und deswegen natürlich auch Vanillekipferl. Ich glaube seitdem habe ich einige viele Male Vanillekipferl gebacken. Die gehören einfach für mich dazu. Ich brauche nix wildes, keine 25 Sorten Weihnachtsplätzchen, aber Vanillekipferl, die müssen es immer sein. Jedes Jahr! Und damit meine ich wirklich jedes Jahr.



Vanillekipferl

Also oft gebacken, oft nochmal verändert und optimiert, bis ich irgendwann zufrieden war. Seitdem gibt es für mich nur dieses eine Rezept. Ein anderes kommt mir nicht (mehr) in die Küche. Falls ihr noch auf der Suche seid, hier kommt es nun: Mein Vanillekipferl-Rezept.

Einfache Vanillekipferl

Plätzchenteig

- 250 g Weizenmehl
- 65 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Butter (kalt)
- 1 Msp. Bourbon-Vanille-Extrakt
- 1 Msp. Salz

Garnitur

- 4 EL Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker

1. Das Mehl, die Mandeln und den Zucker abwiegen und auf die Arbeitsfläche geben. Den Vanilleextrakt darauf träufeln.

   Eine Mulde bilden, die Butter abwiegen und in die Mulde der trockenen Zutaten geben. Dann alles zusammen mit einem Messer oder einer Teigkarte durchhacken, sodass die Butter schon anfängt sich mit den trockenen Zutaten zu vermischen. Passt allerdings bei einem Messer auf, dass ihr eure Arbeitsfläche nicht kaputt macht und zerschneidet.

2. Jetzt mit beiden Händen zügig zu einem Teig verkneten. Er muss nicht perfekt glatt sein und schon klebrig werden – es reicht, wenn sich alles verbindet und es sich zu einer Kugel zusammendrücken lässt.

3. Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min. im

Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

4. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig portionsweise mit den Händen durchkneten, zu einer Rolle formen und daumengroße Stücke davon abnehmen. Diese erst zu einem Ball rollen, dann zu Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

5. Jedes Blech einzeln ca. 12-15 Min backen. Die Kipferl sollen ganz leicht bräunen, aber dürfen nicht zu dunkel werden.

6. Den Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen und die noch lauwarmen Kipferl darin wälzen.



Vanillekipferl
Lasst es euch schmecken!

Eure Paula