

REZEPT:

HIMMLISCHE VANILLEKIPFERL

Sie sind wirklich lecker!

125 Gramm geriebene Mandeln

125 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker (denn es soll ja nach Vanille schmecken!)

3 Eigelb (mit dem Eiweiß könnt ihr vielleicht noch Makrönchen machen.)

320 Gramm Mehl (am besten gesiebt)

250 Gramm weiche Butter (aber auf keinen Fall flüssige Butter!)

Für den "Staub" nach dem Backen: Puderzucker und 2 Päckchen Vanillezucker.

Ihr tut alles nacheinander in eine große Schüssel und verknetet es.

Die Butter ist klebrig und hält alles gut zusammen - gemeinsam mit dem Eigelb. Das Mehl staubt ja immer ein wenig, deshalb sachte zugeben und nicht alles auf einmal - platsch - in die Schüssel...

Wenn ihr dann den Teig fertig habt, ist es eigentlich am besten, wenn ihr ihn eine Stunde kalt in den Kühlschrank stellt. Dann nehmt ihr ihn heraus und rollt kleine lange Würste. Die sollten etwa so dick sein wie eure Daumen. Wenn ihr ganz dünne Daumen habt, macht ihr sie vielleicht so dick wie zwei Ringfinger oder Zeigefinger. Nicht zu dünn machen, damit sie nachher nicht durchbrechen, wenn sie fertig gebacken sind.

Von diesen Würstchen schneidet ihr dann kleine Stücke ab - etwa so lang wie eure kleinen Finger. Diese Würstchen legt ihr auf das Backblech und formt sie halbrund, dass sie wie eine Mondsichel aussehen. Immer Abstand halten zwischen den kleinen Monden. Bei 190 bis 200 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Sie sollen goldbraun werden.

Jetzt schüttet ihr in einen tieferen Teller 2 Päckchen Vanillezucker und etwa genau so viel Puderzucker und mischt das durch. Wenn die Plätzchen fertig gebacken sind (vielleicht schon etwas früher als erst nach 20 Minuten), nehmt ihr sie vorsichtig mit einem Kuchenschaber vom Backblech und legt sie auf ein Rost, damit sie etwas auskühlen. Wenn ihr alle auf ein Rost gelegt habt, könnt ihr die Kipferl in den Vanillezucker mit Puderzucker runddrehen, damit überall etwas weißer Staubzucker ist. Dann wieder zurück aufs Blech und kalt werden lassen. Hm, das schmeckt sehr lecker.

Wir wünschen euch guten Appetit!

