Vanillekipferl



Selbst zubereitete Vanillekipferl © pixabay.de

Ich hatte ja in der Vor-Adventszeit diverse Adventsplätzchen gebacken und meine ganze, noch übrig gebliebene Familie damit versorgt und beliefert. Anscheinend habe ich die Plätzchen gut zubereitet und gebacken, denn es gab nur Lob. Zudem war es glücklicherweise so, dass die Plätzchen auch einige Wochen Wartezeit gut überstanden haben und noch zu essen waren. Gerade Lebkuchen soll man ja einige Zeit lagern, bevor man sie isst, sie schmecken dann noch besser. Denn derzeit zu Pandemie-Zeiten und auch dem sowieso erhöhten Paketaufkommen in der Adventszeit hat die Zustellung manchmal lange gedauert.

Nun hat meine Nichte, auch mein Patenkind, auf die Zustellung der Plätzchen geantwortet und mir ihrerseits Plätzchen und Glühwein geschickt. Natürlich auch selbst zubereitet.

Als ich sie fragte, ob sie mir denn das Rezept für die Vanillekipferl und den Glühwein schicken könne, machte sie dies auch nach einigen Wochen. Und siehe da, das Rezept für Vanillekipferl war doch tatsächlich von meiner Mutter, also ihrer Oma.

Die Vanillekipferl wurden nicht sehr aufwendig und teuer mit frischer Vanille zubereitet. Ich denke, das muss bei dieser großen Menge an Plätzchen, die man meistens zubereitet, auch nicht sein. Ich habe, wie es im Rezept steht, Vanillezucker verwendet. Ob dieser von meiner Nichte nun aus dem Tütchen kam oder eventuell mit Vanillestangen und Zucker selbst zubereitet war, kann ich nicht sagen. Ich verwende die Tütchen.

Vanillekipferl



29. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Gebäck
Zubereitungszeit
30 Minuten
Garzeit
15 Minuten
Gesamtzeit
45 Minuten



Zutaten

- 300 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (oder 10 g Vanillezucker)
- 125 g gemahlene Mandeln
- 225 g Butter

Zum Bestäuben:

- 6–7 Päckchen Vanillezucker (oder 50 g Vanillezucker)
- 250 g Puderzucker

Anleitung

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Mandeln und Butter in eine Schüssel geben und daraus einen glatten Teig kneten.
2. In der Schüssel 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
4. Ein Backpapier auf ein Backblech geben.
5. Aus dem Teig kleine Hörnchen formen und diese auf das Backpapier legen.
6. Auf mittlerer Ebene 15 Minuten im Backofen backen.
7. Herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Vanillezucker mit dem Puderzucker mischen, in ein feines Küchensieb geben und die Hörnchen mit dem Zucker bestäuben.
9. Plätzchen in einer Dose mit Deckel aufbewahren.
10. Oder gleich abends in der Adventszeit servieren.
11. Guten Appetit!

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/29/vanillekipferl/