Süßer Weihnachtsfrieden: Vanillekipferl

Wer kennt das nicht im Advent! Jeder will etwas – zu Hause ist es stressig, die Kinder sind unausgeglichen weil man viel zu wenig Zeit für sie hat, aber auch im Job geht es heiß her. Was bleibt auf der Strecke? Das Backen der guten alten Weihnachtskekse.

Aber Weihnachten ohne einem einzigen Keks? Für viele Haushalte in Osttirol unvorstellbar. Auch meine Kinder haben beschlossen, das geht gar nicht. Sie steigen auf die Barrikaden, wenn ich nicht wenigstens ein Keks backe . Deshalb verrate ich euch heute das Rezept für jene Kekse, die meine Weihnachten in letzter Minute retten: die Vanillekipferl.

- Vorbereitungszeit: 20 Minuten
- Garzeit: 15 Minuten
- Gesamtzeit: 65 Minuten
- Portionen/Menge: 100 Stück

Zutaten Vanillekipferl:

10 dag Zucker
20 dag Butter
25 dag Dinkelmehl Type 900
20 dag gemahlene Mandeln
2 Eigelb
etwas Salz
Zum Bestreuen: Staubzucker mit Vanillezucker gemischt

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen und auf die Arbeitsplatte geben. Butter in Stücke schneiden, Dotter dazu geben und so rasch als möglich zu einem Teig zusammenkneten. Die Kugel in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine halbe Stunde kalt stellen. Wenn man keine Zeit hat den Teig am gleichen Tag zu verarbeiten, ist es auch kein Problem. Er hält sich einige Tage im Kühlschrank.

Dann den Teig zu einer Rolle formen und 1 cm große Stücke abschneiden. Mit den Händen nun aus den einzelnen Stücken Kipferl formen. Anschließend diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, bei ca. 200 Grad ins vorgeheizte Backrohr geben und für ca. 10 – 12 Minuten backen. Die Kipferl sollten nur sehr hell gebacken werden. Blech aus dem Rohr nehmen und die Vanillekipferl überkühlen lassen. Noch warm mit Vanillestaubzucker bestreuen!

Mir bleibt nun nur mehr eine friedvolle Weihnachtszeit und Mahlzeit zu wünschen