

## Vanillekipferl aus dem Thermomix®



© Vanillekipferl - Sybi @ zaubernixe



30 Min. + 30 Min. Wartezeit



leicht



ca. 70 Stück

Zarte, mürbe Kekse, die im Mund dahin schmelzen.



Sybi alias "Zaubernixe" ist mit den Vanillekipferln ihrer Oma groß geworden. Und dies hat sich auch bei ihren Kindern nicht geändert. Für uns hat sie das Rezept zu unserem diesjährigen Weihnachts-E-BOOK beigesteuert. Vom Lieblingskeks gebackten mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtsessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche, 15 Blogger lassen uns an ihren Kindheitserinnerungen teilhaben. Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>270 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>210 g</b>	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz
<input type="checkbox"/>		Zum Wälzen
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	Vanillezucker

## Zubereitung

1. Für den Teig Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek. Stufe 10 zerkleinern, herunterschieben. Die restlichen Zutaten der Reihe nach dazugeben, 15 Sek. / Stufe 5 verrühren.
2. Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit der Hand zusammenkneten und zugedeckt im Kühlschrank 30 Min. kühlen.
3. Backofen auf 170°C (150 °C Umluft) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Aus dem Teig kleine Kipferl formen. Dazu am besten etwas Teig zu einer dünnen Rolle rollen, Stücke abschneiden und jedes Stück zu einem Kipferl biegen. Auf die Bleche legen und blechweise in 17-20 Min. goldgelb backen.
5. In einem tiefen Teller Zucker und Vanillezucker mischen.
6. Die fertigen Vanillekipferl unbedingt ca. 1 Min. abkühlen lassen, sonst brechen sie da sie ganz zart sind. Anschließend vorsichtig in der Vanillezuckermischung wälzen. Auskühlen lassen und trocken aufbewahren.