

Vanillekipferl

Irmi Szucs, Zollikon: «Eines der beliebtesten Weihnachtsguetsli meiner Familie sind die zarten Vanillekipferl, diese Klassiker, die an keinem Weihnachtsfest fehlen dürfen.»

<u>Zutaten (für ca. 80 Stück)</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Teig:</p> <p>200 g weiche Butter</p> <p>75 g Zucker</p> <p>2 Päckchen Vanillezucker</p> <p>1 Ei</p> <p>180 g Weizenmehl</p> <p>200 g gemahlene Mandeln</p> <p>1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale</p> <p>1 EL Zitronensaft</p> <p>Ausserdem:</p> <p>2 Päckchen Vanillezucker</p> <p>50 g Zucker</p> <p>125 g Puderzucker</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Rührbesen des Handrührgerätes schaumig schlagen.2. Das Ei untermischen.3. Das Mehl mit den gemahlenden Mandeln mischen und zu dem Teig geben.4. Zitronenabrieb und -saft zugeben und kurz vermengen.5. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen aus dem Teig mehrere ca. 3 cm dicke Rollen formen.6. Jede Rolle in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.7. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die Teigrollen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und anschliessend zu ca. 3 cm langen Röllchen formen. Dabei die Enden spitz zulaufen lassen und zu einem Kipferl biegen.8. Diese Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.9. Den Backofen auf 190°C Grad vorheizen.10. Das Blech in der Ofenmitte ca. 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.11. In der Zwischenzeit die Zuckermischung vorbereiten und die noch heissen Kipferl vorsichtig darin wälzen.12. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

