



ZUTATEN

(für etwa 30 Stück, je nach Größe)

50 g helle gemahlene Mandeln

140 g Mehl

40 g Zucker

1 Vanilleschote

1/4 geriebene Tonkabohne

100 g Butter

3 EL Vanillezucker

1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit den gemahlenden Mandeln, Mehl, dem Zucker und der Tonkabohne in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Gegebenenfalls müsst ihr noch etwas Mehl hinzugeben, damit der Teig nicht zu klebrig ist. Den fertigen Teig dann in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde, besser eine ganze Stunde kühl stellen.

Den Backofen jetzt auf 175 Grad vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Für später könnt ihr schon den Vanillezucker mit der Prise Zimt und einem Hauch geriebener Tonkabohne vermengen und in eine flache Schüssel geben. Darin werden die Kipferl zum Schluss gewälzt. Wenn der Teig lange genug im Kühlschrank war, könnt ihr diesen herausholen und in zwei Teile teilen. Die beiden Hälften jeweils zu einer Rolle formen, bis diese etwa 2 cm dick ist. Anschließend schneidet ihr die Rolle in etwa 2,5 cm lange Stücke. Aus diesen formt ihr dann die Kipferl. Ich mag lieber kleine Kipferl, deshalb sind die Stücke auch entsprechend klein. Wenn ihr lieber große Plätzchen haben wollt, dann müsst ihr die Stücke natürlich auch größer abschneiden. Wenn ihr die Kipferl geformt habt, setzt ihr diese auf das Blech und backt sie etwa 11 Minuten. Auch hier ist das Geschmackssache, ich mag meine Weihnachtsplätzchen lieber hell als zu dunkel. Ihr könnt die Backzeit natürlich variieren. Wenn die Kipferl fertig sind, direkt noch ganz heiß vom Blech nehmen und diese in die Schüssel mit dem Zucker-Gemisch geben. So haftet der Zucker an den Kipferl. Anschließend auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.