

# Vanillekipferl



Vanillekipferl sind ein absoluter Klassiker und dürfen in meiner Weihnachtsbäckerei nicht fehlen. Durch das Mark der Vanilleschote schmecken sie einfach herrlich nach Vanille. Dieses Rezept ist seit Jahren fester Bestandteil meiner To-Do Liste in der Vorweihnachtszeit. Es gibt allerdings immer ein Problem...so schnell wie sie gebacken wurden, sind sie auch wieder verschwunden!

## **Rezept:**

**Zutaten:** für ca. 65-70 Stück

- 500g Mehl
- 150g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200g gemahlene Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 400g kalte Butter

## **Außerdem:**

- 50g Puderzucker

- 4 Päckchen Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Mehl und Puderzucker sieben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel zügig miteinander verkneten. Zwei Rollen, mit einem Durchmesser von 4-5cm, formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rollen nacheinander in ca. 1cm dicke Stücke (nicht dicker) teilen, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf mittlerer Schiene, in ca. 11 Minuten, fertigbacken.

In der Zwischenzeit den Puderzucker sieben und mit dem Vanillezucker mischen. Jetzt auf die noch heißen, auf dem Backblech liegenden, Vanillekipferl sieben und diese anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Das auf dem Backpapier verbliebene Zuckergemisch kann für die restlichen Kipferl wieder verwendet werden.

Guten Appetit!

---

## **Kaffee-Kardamom-Plätzchen**



Habt ihr schon einmal einen Mokka mit Kardamom getrunken? Meistens findet man auf Mittelaltermärkten einen Stand mit orientalischem Gebäck. Dort gibt es auch diesen leckeren Mokka. Er ist absolut köstlich und hat mich zu diesen Keksen inspiriert. Kaffee mit einem Hauch Kardamom... eine fantastische Kombination.

**Rezept:**

**Zutaten:** für ca. 50 Plätzchen

- 250g Mehl
- 125g weiche Butter
- 1 Ei Gr. M
- 60g Puderzucker
- 80g gemahlene Mandeln
- ½TL Kardamom, frisch gemörstert (fein)
- 2TL lösliches Kaffeepulver

**Zubereitung:**

Kaffeepulver fein mahlen, wenn es zu grobkörnig ist. Kardamom mörsern und den Puderzucker sieben. Butter, Ei, Kardamom, Kaffeepulver und Puderzucker schaumig rühren. Jetzt die

gemahlene Mandeln hinzufügen und vermengen. Mehl sieben, dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Keksteig, auf der bemehlten Arbeitsplatte, ca.5mm dick ausrollen und mit der gewünschten Kekform ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in ca. 12-14 Minuten goldbraun backen.

Anschließend komplett auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!