



# Ein hundert Jahre altes Rezept für Vanillekipferl

🕒 Vorbereitung: 20 Minuten      👤 Portionen: 8  
Zubereitung: 20 Minuten  
**Total: 40 Minuten**

---

## Zutaten ( ca. 50 Stück - 1,5 Bleche)

### Für die Kipferl

- 150 g Dinkelmehl type 630
- 50 g Puderzucker
- 50 g geriebene, blanchierte Mandeln
- 1 TL gemahlene Vanille (oder eine ausgekratzte Vanilleschote)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 90 g Margarine (z.B. Bio-Aslan)
- 1 EL Zitronensaft (kann entfallen, denn dies wurde von mir hinzugefügt)

### Zum Bestäuben

- 35 g gesiebter Puderzucker
- 1 TL gemahlene Vanille

---

## Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit und ca. 10 Minuten Backzeit pro Blech)

1. Den Ofen auf 165 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Dinkelmehl in eine Schüssel sieben, dann den Puderzucker ebenfalls gesiebt dazu geben. Die gemahlen Mandeln, 1 TL gemahlene Vanille und ein Päckchen Vanillezucker untermischen. Die Margarine in kleine Stückchen geschnitten dazu geben und 1 EL Zitronensaft über die Zutaten träufeln.
3. Die Zutaten mit beiden Händen so lange verkneten, bis ein Teig entsteht, den man zu einer Teigkugel formen kann. Den Teig in 5-6 Portionen unterteilen, jede Teigportion nochmals zu einer Kugel kneten und dann auf einer Arbeitsfläche (ohne weiteres Mehl) länglich ausrollen. Vom wurstförmig ausgerollten Teig Stückchen in Größe von "Gnocchi" abstechen, zwischen den Handflächen zu Würstchen rollen und leicht gebogen auf das Backblech setzen. Zwischen den Hörnchen bzw. Kipferl etwas Platz lassen, da sie noch aufgehen.
4. Vanillekipferl bei 165 Grad Umluft ca. 12 Minuten backen. Die Kipferl sollten dabei nicht dunkel werden, sondern nur gaaaanz leicht beginnen an den Enden zu bräunen. Nehmt sie dann unmittelbar aus dem Ofen und auch runter vom Blech, damit sie nicht zu stark nachbräunen.
5. 35 g Puderzucker auf einen Teller sieben, mit 1 TL gemahlener Vanille vermischen und die Kipferl noch warm darin wenden.
6. Vanillekipferl in einer mit Backpapier ausgelegten Dose trocken aufbewahren.

Ich hoffe, Ihr habt viel Freude an diesem super leckeren Vanillekipferl-Rezept. Eine schöne Adventszeit Euch allen, xoxoxo Eure Lea.