

[Vanillekipferl](#)

Hallo!

Jetzt war es ein paar Tage ruhiger hier am Blog, aber wir hatten jede Menge zu tun. Adventmärkte über Adventmärkte. Kommendes Wochenende haben wir den letzten für dieses Jahr. Noch einmal geht es nach Pürgg – das Kripperl der Steiermark.

Die Adventsbäckerei soll natürlich zwischen den ganzen Terminen auch nicht zu kurz kommen. Und so starten wir mit einem Klassiker in die Kekssaison – Vanillekipferl

Weihnachten ohne Vanillekipferl wäre doch nur halb so schön!

Vanillekipferl

Zutaten:

280 g Mehl

80 g geriebene Mandeln

80 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

220 g Butter

Zum Wälzen:

120 g Staubzucker

3 Pkg. Vanillezucker

Das Mehl auf die Arbeitsfläche oder Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Alle Zutaten der Reihe nach hineingeben. Mit Mehl bedecken und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig bröselig sein, etwas Milch hinzugeben (1-2 TL).

Den Teig zu Rollen formen und gleich große Stücke (ca. 4 cm) abschneiden. Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 180°C ca. 9-11 min. backen.

Staubzucker und Vanillezucker in einer flachen Schüssel vermischen und die noch warmen Kipferl darin wälzen.

Meine Kinder lieben Vanillekipferl, eigentlich lieben sie alle Kinder. Also sind sie bei uns ein MUSS auf dem Keksteller. Habt Ihr auch so eine bestimmte Kekssorte die zu Weihnachten nicht fehlen darf?

Heute durfte endlich das erste Türchen vom Adventskalender

geöffnet werden. Die lieben Kids konnten es schon gar nicht mehr erwarten. Jetzt wissen sie, dass Christkind ist nicht mehr weit und ich bin mir sicher, dass in den nächsten Tagen die Wunschzettel geschrieben werden.