



## Nicole Jones

### Mehr über mich:

[www.facebook.com/nicole-jones](https://www.facebook.com/nicole-jones)

### Mein Betrieb:

Adler Lodge Aple (Seiser Alm)  
Landeshotelfachschule Bruneck



## Die Vanille

# Die süßen Vanillekipferln, meiner Urgroßmutter (ohne Eier)

Portionen: je nach Größe der Vanillekipferl variabel

## Zutaten

200 g Butter  
250 g Mehl  
110 g geriebene Mandeln  
75 g Zucker  
2 Vanillezucker

## Zum Wälzen der Vanillestangen:

Zucker mit Vanillearoma  
halbe Vanillestange

## Zubereitung

Die Butter temperieren (Über Nacht aus dem Kühlschrank legen)  
Das Mehl sieben.  
Die Mandeln reiben und begeben.  
Zucker einstreuen.  
Die Vanillezucker begeben.  
Die Butter mit einem Löffel aufteilen und in Stücken zu den restlichen Zutaten geben.  
Schnell und zügig zu einem Vanillekipferl Teig kneten.  
Über Nacht rasten lassen.  
Kurz abrollen, in Walnussgroße Stücke schneiden und wie Schupfnudeln abrollen.  
Kipferln biegen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.  
Bei leichter Hitze backen.  
Heiß in Zucker mit Vanillearoma wälzen.  
Auskühlen lassen und in einer Keksdose lagern.

**Backzeit:** 8 – 10 min.

**Backtemperatur:** 160 °C