

Vanillekipferl-Rezept

Zutaten für ca. 60 Stück:

- 1 Vanilleschote
 - 100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
 - 275 g + etwas Mehl
 - 75 g Zucker, 2 Eigelb (Gr. M)
 - 200 g kalte Butter
 - Salz
 - 50 g Puderzucker
 - 2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
 - Frischhaltefolie
 - Backpapier
1. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 100 g Mandeln, 275 g Mehl, 75 g Zucker, 2 Eigelbe, 200 g kalte Butter in Stückchen, Vanillemark und 1 Prise Salz zunächst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen, schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
 2. Den Teig für die Vanillekipferl auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu 3–4 Rollen à 1,5 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen jeweils in 4-5 cm lange Stücke schneiden.
 3. Die Teigstücke zu Halbmonden formen. Die Vanillekipferl im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 160 °C/ Gas: Stufe 3) für 10–12 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn die Spitzen der Kipferl leicht Farbe bekommen haben.
 4. 50 g Puderzucker mit Vanillezucker mischen und sofort über die noch heißen Vanillekipferl sieben. Die Kipferl auf einem Rost oder Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Zimtsterne-Rezept

Zutaten für ca. 50 Stück:

- 250 g + etwas Puderzucker
- 3 Eiweiß
- Salz
- 2 TL Zimt
- 350 g gemahlene Mandeln (mit Haut)
- etwas Mehl
- Backpapier

250 g Puderzucker sieben. 3 Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts dickcremig aufschlagen. Den Puderzucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Zum Bestreichen der Sterne 6-8 EL Eischnee abnehmen und beiseitestellen. Zimt und Mandeln mischen, unter den übrigen Eischnee heben.

Tipp für den Teig: Wenn du ihn vor dem Ausrollen eine halbe Stunde kühlst, lässt er sich jedoch einfacher ausrollen und ausstechen.

Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen und daraus ca. 50 Zimtsterne ausstechen. Teigreste dabei immer wieder verkneten, ausrollen und ausstechen. Den Ofen vorheizen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C/Gas: Stufe 1). Die Zimtsterne auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

Mit einem Küchenpinsel oder Messer mit abgerundeter Klinge die Zimtsterne mit der Eischneemasse bestreichen. Die Plätzchen nacheinander im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.