



## Vanillekipferl

**Vanillekipferl** dürfen in keiner weihnachtlichen Keksdose fehlen. Hier unser Rezept mit weniger Butter und mehr Vanille Geschmack. Durch die Butter-Reduktion kann sich das zarte Aroma vom Vanillezucker optimal entfalten. Die beliebten Halbmonde werden gleichzeitig bekömmlicher und erfreuen Gaumen und Magen in gleicher Weise.

Ceres Kokosfett unterstützt die Teigstruktur und gibt den Vanillekipferl das gewisse Etwas. Die Vanillekipferl ruhig 8-14 Tage in der Keksdose aufbewahren – die Kekse werden nach entsprechender Reifezeit einfach besser. Gutes Gelingen bei der Weihnachtsbäckerei wünscht das Ceres Team!

### Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten, in Klarsichtfolie verpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen Stufe Heißluft bei 175°C vorheizen.
- Den Teig nochmals kurz kneten, gleichmäßige Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen.
- Von der Teigrolle etwa 1-1,5 cm dicke Scheiben abschneiden, die Scheiben in den Händen zu Kipferl formen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
- Die Vanillekipferl ca. 13-16 Minuten bei 170°C backen und unmittelbar nach dem entnehmen aus dem Backofen, noch heiß, mit dem Gemisch aus Staubzucker und Vanillezucker bestreuen.
- Ebenso können die Kipferl gleich nach dem Backen im Staubzucker-Vanillezuckergemisch gewendet werden.
- Die Vanillekipferl nach dem Abkühlen in Dosen verpackt an einem kühlen Ort aufbewahren.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)

 60 Minuten

 50 Stück

### Zutaten

Zutaten für den Teig:

100 g Butter, kalt, in kleine Stücke geschnitten

100 g Ceres Kokosfett, kalt, in kleine Stücke geschnitten

100 g Mandeln, gerieben

250 g Mehl

90 g Staubzucker

2 Päckchen Vanillezucker

Zum Wenden oder bestreuen der Vanillekipferl:

6 EL Staubzucker, gesiebt

2 Päckchen Vanillezucker