



## VANILLE KIPFERL

## VANILLA CHRISTMAS COOKIES

ca 30 Stück

<b>Zutaten</b> 250g gesiebttes Mehl 100g gemahlene Mandeln 220g Butter, weich 70g Zucker 2 Päckchen Bourbon Vanillezucker  + Puderzucker und Vanillezucker zum Wenden	<b>Ingredients</b> <b>2 cups flour, sieved</b> <b>1 cup ground almonds</b> <b>1 cup butter, soft</b> <b>1/3 cup sugar</b> <b>2 tbsp vanilla sugar (or 2 tsps vanilla extract)</b> <b>+ powdered sugar and more vanilla sugar</b>
--	--

**NOTE: to make vanilla sugar place cane sugar in food processor and add vanilla pulp of one vanilla bean. Pulse for 30 sec and pour sugar into a mason jar. Press scraped out vanilla bean into the sugar and close jar. Remove vanilla bean after 3 days.**

### Zubereitung

1. alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten und in Frischhaltefolie 30 min kalt stellen
2. den Teig zu einer Rolle formen und 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese dann in die Kipferlform formen
3. auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 175° C Ober/Unterhitze für circa 15-20 min backen (nicht zu dunkel werden lassen, damit keine Bitterstoffe

entstehen und sie auch fluffiger bleiben)

4. die abgekühlten Vanillekipferln in einer Schüssel mit Puderzucker und einem Päckchen Vanillezucker vermischt großzügig wälzen (Kekse halten circa 4 Wochen luftdicht verschlossen)

### **Instructions**

**1. combine all ingredients until you have a nice dough which you chill in plastic wrap for 30 min**

**2. form dough into a roll and cut 0.6 inch slices that you then form into little sickles**

**3. place on a baking sheet with parchment paper and bake at 350° F for about 15-20 min (don't overbake to avoid bitter flavors and make sure they stay fluffy)**

**4. place cooled of cookies in a bowl with powdered sugar and vanilla sugar and dust them generously (cookies can stay in airtight container for up to 4 weeks)**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Also watch my Youtube Videos.**

**Show me your result on social media:**

**tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

