"VANILLEGIPFILAN"

DIE KÖNIGIN DER WEIHNACHTSKEKSE

Für etwa 80 Stück brauchst Du:

- 320g Mehl
- 60g Mandeln
- 60g Haselnüsse
- 270g Butter
- 120g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Zucker und Vanillezucker zum Wälzen

Und so wird's gemacht:

Die Mandeln und Haselnüsse fein reiben und mit dem Mehl vermischen. Die Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Eier und Salz verkneten. Alles gut vermischen und zu einem Teig kneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend die Teigrolle in kleine Stücke schneiden, daraus Kugeln formen. Die Kugeln wieder ausrollen und daraus Kipferln drehen. Die Kekse nun für 5-7 Minuten bei 170-180 Grad hellbraun backen. Zum Schluss die "Vanillegipfilan" noch warm im Vanillezucker-Gemisch wälzen.