

Vanillekipferl mit feiner Kokosnote



Weihnachtsplätzchen-Klassiker einmal anders.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 8 min

ZUTATEN

Für den Teig

200 g weiche Butter
75 g Puderzucker
Mark 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Mandeln, gemahlen
230 g Mehl
80 g Kokosraspeln

Abrieb $\frac{1}{2}$ Bio-Orange

Zum Wälzen

80 g feiner Zucker
2 P. Vanillezucker
25 g Puderzucker
40 g Kokosraspeln
1 TL Abrieb der Bio-Orange

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Vanillemark, Puderzucker und Salz cremig aufschlagen.
2. Das Ei unterrühren.
3. Mandeln, Mehl, Kokosraspeln und Orangenabrieb mischen und zum Teig geben.
Mit einem Teigspatel nur kurz vermengen, so dass sich alle Zutaten verbunden sind. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig teilen und zu Rollen mit Ø 3 cm formen. Die Rollen in Frischhaltefolie verpacken und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
5. Inzwischen schon die Mischung zum Wälzen vorbereiten, dazu in einem Schälchen Zucker, Vanillezucker und Kokosraspeln verrühren. Puderzucker darauf sieben und zusammen mit dem Orangenabrieb verrühren. Zur Seite stellen.
6. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
8. Nach der Kühlzeit die Teigrollen nacheinander aus dem Kühlschrank holen und direkt verarbeiten. Dazu jede Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zu Kipferln formen und auf ein Backblech legen.
9. Im vorgeheizten Backofen für ca. 8 Minuten hellbraun backen.
10. Anschließend die Kipferl auf dem Backblech nur kurz ruhen lassen, bevor sie noch heiß in der vorbereiteten Zucker-Kokos-Mischung gewälzt und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gelegt werden.
11. Die Kipferl halten sich ca 1 Monat in einer Keksdose.