

Benny Blu Rezept „Vanillekipferl“

Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit! Benny Blu backt mit dir und deinen Eltern superleckere Vanillekipferl.

Dafür brauchst du:

- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 125 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 200 g Butter
- 125 g gemahlene Mandeln
- etwas Puder- und Vanillezucker



Und so geht's:

1. Gebe die Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel und vermische sie. Knete einen Teig daraus.
2. Forme aus dem Teig Kipferl, also kleine Hörnchen. Bestimmt helfen dir deine Eltern dabei!
3. Lege die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe sie etwa 10 Minuten lang bei 180 °C im Backofen.
4. Danach nimmst du das Backblech aus dem Ofen. Wälze die noch warmen Kipferl in einem Gemisch aus Puderzucker und Vanillezucker. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen, damit du dich nicht verbrennst!
5. Fertig sind die leckeren Vanillekipferl! Guten Appetit!