

## 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  $\varnothing$  3 cm formen. Die Rollen in Frischhaltefolie verpacken und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
5. Inzwischen schon ein 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.