REZEPT · NACHSPEISE · ÖSTERREICH

Vanillekipferl

Vanillekipferl sind zarte Mürbteig-Halbmonde mit gemahlenen Mandeln, die noch lauwarm in Vanillezucker gewendet werden. Sie gehören zur Weihnachtsbäckerei in jedem österreichischen Haushalt. Aus der Teigmenge entstehen etwa 45 Stück auf zwei Blechen.



Rezept-ID: **R-90016** Menge: **45 Stück**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

280 g	glattes Mehl
210 g	kalte Butter
100 g	geriebene Mandeln (ohne Schale)
70 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Eidotter
1 Prise	Salz
100 g	Staubzucker zum Wenden
2 Pkg.	Vanillezucker zum Wenden

Zubereitung

1. Mehl, Mandeln, Staubzucker, Vanillezucker und Salz auf der Arbeitsfläche mischen. Die kalte Butter in Stücken und den Eidotter dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
4. Vom Teig kleine Stücke abnehmen, zu Rollen von etwa 1 cm Durchmesser formen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Enden etwas dünner rollen und zu kleinen Halbmonden biegen.

5 Die Kipferl mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 12 Minuten backen. Sie sollen hell bleiben und nur an den Spitzen leicht Farbe nehmen.

6 Staubzucker und Vanillezucker mischen. Die Kipferl 3 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, vorsichtig in der Zuckermischung wenden und auf einem Gitter auskühlen lassen.

7 Die ausgekühlten Kipferl nochmals leicht in Zucker wälzen und in einer Blechdose aufbewahren.

Tipps

- Zu dünne Spitzen werden schnell dunkel, deshalb die Enden nicht zu fein ausrollen.
- Die Kipferl brechen leicht, daher zum Wenden immer nur 2 bis 3 Stück gleichzeitig in die Zuckermischung legen.

Die Geschichte: Vanillekipferl

Vanillekipferl stammen aus Wien und sind ein österreichisch-böhmisches Weihnachtsgebäck. Der Legende nach wurden sie 1683 zur Erinnerung an den Sieg über das osmanische Heer vor Wien zum ersten Mal gebacken. Weil die osmanische Flagge eine Mondsichel zeigte, sollen es Halbmonde gewesen sein. Belegt ist, dass sich das Gebäck von Wien aus in der Monarchie verbreitete und überall zum Weihnachtsklassiker wurde. Im Originalrezept stecken Mandeln, in den böhmischen Ländern meist Walnüsse.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Backpapier
bei Amazon · Affiliate-Link

Plätzchendose
bei Amazon · Affiliate-Link

Bourbon-Vanillezucker
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Amtlich geprüfter Kekstester“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Achtung, Kekserl-Alarm!“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Keksdosen-Kontrolleur“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz