

Vanillekipferl:

Dauer: 45min

Zutaten für 60 Stück.

300gramm Weizenmehl

100gramm gemahlene Mandeln

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

225gramm kalte Butter

3 Eigelbe

→ Zum Wälzen:

100gramm Puderzucker

1 Packung Bourbon-Vanillezucker

1. Schritt: In eine Schüssel Mehl, Puderzucker und Mandeln mischen. Dann die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun das Mark zusammen mit Salz, Eigelbe und Butter, die in Würfeln geschnitten ist mischen. Danach muss man den Teig mit den Händen sehr schnell kneten. Dann in eine Folie legen und für 1 Stunde kaltstellen.

2. Schritt: Backofen auf 180 ° Ober-, Unterhitze vorheizen. Backpapier auf die Backbleche verteilen. Nun den Teig vierteln. Jetzt muss man Hörnchen aus Walnuss großen Stücken formen und mit Abstand auf das Backblech verteilen.

3. Schritt: Während die Vanillekipferl im Ofen ca. 8 min backen, muss der Vanillezucker mit dem Puderzucker vermischt werden. Nach dem backen müssen die Vanillekipferl direkt und vorsichtig in der Puderzucker-Zucker-Mischung gewälzt werden. Zum Schluss müssen die Vanillekipferl auf einem Gitter komplett erkalten.