Vanillekipferl

Zutaten:

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

125 g Zucker

1 Vanilleschote

2 Eigelb

200 g Butter

125 g gemahlene Mandeln

50 g Puderzucker

4 Pck. Vanillezucker

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Den Zucker, das Mark einer Vanilleschote, die Eigelbe, Butter und Mandeln zufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) gut durcharbeiten.

Den Teig anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen und auf einem großen Teller für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Die Rollen in 4-5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. In vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

Den Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen und die heißen Kipferl sofort nach dem Backen damit etwas bestreuen. Die Kipferl erkalten lassen und im Rest des Vanillezuckers wenden.

mattkeag

wünscht guten Appetit!