

VANILLEKIPFERL REZEPT.

Zutaten:

250g Weizenmehl (Typ 405)
1 Messerspitze Backpulver
125g Zucker
3 Eigelb
200g Margarine oder Butter
125g gemahlene Mandeln (geschält)

Für die fertigen Vanillekipferl:

60 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten, Eigelb und Margarine oder Butter dabei nach und nach zugeben. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank für mind. 30 Minuten kaltstellen. Im Anschluss den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte in gleichlange Stränge walzen, kleine Portionen abnehmen und gebogene Hörnchen formen. Den Backofen auf 180 C vorheizen und die Vanillekipferl auf ein mit Backpapier versehenes Backblech setzen. Nun die Vanillekipferl für ca. 10 - 15 Minuten backen bis sie blassgelb sind. Noch heiß in der Puderzucker Vanillezucker Mischung wenden oder überstäuben. Ca. 10 - 15 Minuten backen je nach gewünschter Bräune.

