

Vanillekipferl

Zutaten:

- › 100g gemahlene Mandeln ohne Haut
- › 275g und etwas Mehl
- › 75g Zucker
- › 2 Eigelb
- › 200g kalte Butter
- › etwas Salz
- › ca. 50g Puderzucker
- › 2 Päckchen Vanillezucker
- › Frischhaltefolie
- › Backpapier



Zubereitung:

Mandeln, Mehl, Zucker, Eigelb, kleingeschnittene kalte Butter und eine Prise Salz erst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für ca. eine Stunde kalt stellen. In der Zwischenzeit zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C).

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu 3-4 Rollen (ca. 1,5cm Durchmesser) formen. Die Rollen in 16-18 Stücke schneiden. Anschließend die Stücke zu halbmondförmigen Kipferln formen.

Die Kipferl im Backofen ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht braun werden. Den Puderzucker auf einem Teller mit dem Vanillezucker und die noch warmen Kipferl darin wenden. Zum Schluss, die Kipferl auf einem Rost auskühlen lassen.

Sie sind ca. 3 Wochen in der Keksdose haltbar.