

Vanillekipferl



Zutaten

für das Rezept Vanillekipferl

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

100g Zucker

1 Pck. Vanille-Zucker

1 Ei (Größe M)

125g weiche Butter oder Margarine

100g gemahlene Mandeln

Zum Bestreuen:

etwa 50g Puderzucker

1 Pck. Vanille-Zucker

1

Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2

Mürbeteig zubereiten

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

3

Vanillekipferl formen

Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

4

Mit Puderzucker bestreuen

Die Vanillekipferl mit dem Backpapier vom Blech ziehen, auf dem Papier zusammenschieben. Puderzucker sieben, mit Vanille-Zucker mischen und die heißen Kipferl sofort nach dem Backen damit etwas bestreuen. Vanillekipferl erkalten lassen und dann nochmals bestreuen.