

Vanillekipferl



Zutaten

250 g Butter
80 g Puderzucker
70 g Speisestärke
1 Vanilleschote
10 g Vanillezucker
2 Eidotter
1 Prise Salz

300 g Mehl
150 g gem. Mandeln

100 g Puderzucker
20 g Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben. In eine Rührschüssel wird Butter, Puderzucker, Speisestärke, das Mark einer Vanilleschote, Vanillezucker, zwei Eidotter und eine Prise Salz, cremig verrührt. Anschließend Die Mandeln und das Mehl hinzufügen. Alles zusammen nun mit den Händen oder mit einer Knetmaschine zu einem krümeligen Mürbteig kneten. Auf eine Arbeitsfläche legen und von Hand weiter kneten, bis der Teig durch die Wärme der Hand kompakt und formbar wird. Zu Rollen formen, in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Teigrollen nun in Walnussgroße Stückchen (zu ca. 20 g) schneiden und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. Anschließend in längliche Röllchen formen, biegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech im Abstand von 1-2 cm schichten. Im Backofen auf der mittleren Schiene Ober- und Unterhitze 12-15 Minuten hell backen. Beginnen die Spitzen zu bräunen, sind die Vanillekipferl fertig.

Mischen Sie Vanillezucker mit Puderzucker. Verteilen Sie das Zuckergemisch mit einem feinen Sieb über die noch leicht warmen Hörnchen.

Sie können die Vanillekipferl am Tag der Zubereitung servieren, weil sie von Anfang an mürb sind.

Ergibt ca. 40 Vanillekipferl

