

Vanillekipferl



Zutaten:

(für ca. 35-40 Stück pro Blech)

- 100g Mandeln
- 280 g Mehl
- 50g Zucker
- 20 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 2 Eigelbe
- Mark einer Vanilleschote



Extra zum Wälzen: 5 Päckchen Vanillezucker + 50 g Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig 100 g Mandeln, 280 g Mehl, 70 g Zucker, Puderzucker, 200 g Butter, Vanillemark und 2 Eigelb in einer Schüssel mit dem Rührgerät kneten. Dann lange Rollen formen und 1 Stunde kühlen. Anschließend in Scheiben schneiden, zu Kugeln formen. Mit den Händen zu kleinen Kipferl rollen.

Bei 160 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen. Noch warm in einem Gemisch aus Puderzucker und Vanillezucker wälzen.

Tipp:

Wer die Vanillekipferl geschmacklich aufmischen will, der gibt das Mark einer Tahiti-Vanilleschote in den Teig. Luxus pur...