

REZEPT-SAMMLUNG

Vanillekipferl

Zutaten:

250g Weizenmehl, Typ 405
1 Messerspitze Backin
125g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
3 Eigelb
200g Butter oder Margarine
125g Mandeln (abgezogen, gemahlen)

20g Puderzucker
(1 schwach gehäufter EL)
1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitung:

Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tisch-/Arbeitsplatte) sieben. In die Mitte eine Mulde/Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Eigelb hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett und die Mandeln geben, sie mit Mehl bedecken, und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und gut 2cm lange Stücke davon abschneiden. Diese zu etwa 5cm langen Rollen, die an den Enden etwas dünner sind als in der Mitte, formen.

Als Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 170 °-190 °C 10 Minuten hellgelb backen.

Den gesiebten Puderzucker mit dem Vanillin-Zucker mischen und darin die noch heißen Hörnchen wälzen.

Arbeitszeit: 45 Minuten
Ruhezeit: keine
Backzeit: 170 °-190 °C, 10 Minuten