

Vanillekipferl

Für etwa **80 Stück** braucht man:

- ❖ 200 g **Mehl**
- ❖ 80 g **Zucker**
- ❖ 1 Päckchen **Vanillezucker**
- ❖ 100 g geriebene geschälte **Mandeln**
- ❖ 175 g weiche **Butter**
- ❖ 2 **Eigelb**

Zum Wälzen:

- ❖ 6 Päckchen **Vanillezucker**



Und so wird's gemacht:

- 1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Mandeln** in einer Rührschüssel vermischen. Die weiche **Butter** in Stückchen sowie das **Eigelb** dazugeben und alles erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
- 2.** Den Teig zu **2 langen Rollen** formen, die Rollen in Klarsichtfolie wickeln und etwa **1 Stunde** in den Kühlschrank legen.
- 3.** Den Backofen auf **175 Grad** vorheizen (Umluft 160 Grad). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 4.** Eine **Teigrolle** aus dem Kühlschrank holen und in etwa 40 Scheiben schneiden. Jedes Teigstück mit den Händen zu einer **6 bis 7 cm** langen Wurst rollen, die an den Enden spitz zuläuft. Die Rollen ein wenig biegen, sodass sie wie Hörnchen aussehen, und auf das Backblech legen. Aus der zweiten Teigrolle ebenfalls Kipferl formen.
- 5.** Das Backblech auf die **mittlere Schiene** im Backofen schieben und die Kipferl **10 bis 15 Minuten** backen, bis sie hellgelb sind.
- 6.** Inzwischen den **Vanillezucker** auf einen Teller geben. Die fertigen Vanillekipferl noch heiß (wenn man sie gerade anfassen kann!) vom Backblech nehmen und sehr vorsichtig in dem Vanillezucker wälzen. Vorsicht: Die Kipferl brechen leicht!
- 7.** Die **Vanillekipferl** auf einen Teller legen und ganz abkühlen lassen.

Tipp

Für **Schokoladenkipferl** kann man 60 g geriebene Zartbitterschokolade oder Kuvertüre unter den Teig mischen. Die Schokoladenkipferl nicht in Vanillezucker wälzen, sondern mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!