

Vanillekipferl

ergibt ca. 50 Stück



Zutaten:

320 g Mehl
120 g Mandeln gemahlen
120 g Zucker (Rohrzucker)
2 Eigelb
270 g Butter, weich
5 Tüten Vanillezucker (bzw. 40 g Zucker mit Vanille aus fairem Handel mischen)

Mehl, Mandeln und Zucker in einer Schüssel mischen.

Eigelb und Butter dazugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Den Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 190 C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Den Teig in 4-6 gleichgroße Teile schneiden und (nacheinander) zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Die Rollen in wieder ca. 2cm breite Stücke schneiden und zu kleinen Kipferln formen.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 8-10 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen ca. 1 Minute auf dem Blech abkühlen lassen und sie dann in einer tiefen Schale im Vanillezucker wenden.

Danach auf einem großen Teller auskühlen lassen.

Gutes Gelingen!

