

Rezept für Vanillekipferl

Du brauchst:

- 4 Bourbon Vanilleschoten
- 100 Gramm gehäutete gemahlene Mandeln
- 150 Gramm Mehl
- 150 Gramm kalte Butter
- 50 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 3 gehäufte EL Puderzucker

1. Schlitze die Vanilleschoten längs auf und kratze das Mark mit einem kleinen Messer heraus. Vermische nun das Mark mit den Mandeln.
2. Häufe nun das Mehl und die Mandeln auf der Arbeitsfläche. Schneide die Butter in Flöckchen und verteile sie mit dem Zucker und dem Salz auf dem Mehl und den Mandeln. Hacke alles mit einem Messer gut durch und verknete es zu einem Mürbeteig.
3. Forme den Teig in 2 Rollen (ca. 3cm), wickle diese in Folie und lege sie für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.
4. Heize den Backofen auf 150 Grad (Umluft 140 Grad) vor und lege 2 Backbleche mit Backpapier aus. Teile die Teigrollen in ca. 1 cm große Stücke und forme diese zu 6-7 cm lang Würstchen, die die am Ende spitz zulaufen. Biege die

Kipferl zu Hörnchen und lege sie auf die Backbleche. Lass sie zirka 20 Minuten backen, bis sie goldbraun werden.

5. Vermische den Vanillezucker und den Puderzucker in einer kleinen Schüssel. Hole die Kipferl aus dem Backofen und lasse sie kurz abkühlen. Wenn sie leicht abgekühlt sind, wälze sie vorsichtig im Zucker und lasse sie auf einem Kuchengitter auskühlen.