



Vanillekipferl



Zutaten für ca. 40 Stück

- 200g Mehl
- 70g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 80g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g kalte Butter
- 2 Eigelbe
- Etwas Puderzucker zum Wälzen



Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen
2. Mehl mit Mandeln, Puderzucker und Vanillezucker grob in einer Schüssel mischen.
3. Kalte Butter hinzugeben und verkneten. Eier trennen und Eigelbe dem Teig hinzufügen. Alles (mit den Händen) rasch zu einem glatten Teig kneten.
4. Teig rollen und ca. 1 Std. kaltstellen.
5. Teig in walnussgroße Stücke schneiden, zu kleinen Hörnchen / Halbmonden formen und auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen.
6. Ca. 8 Minuten im Ofen backen
7. Die noch warmen Kipferl in vorsichtig in Puderzucker wenden.

