

VANILLEKIPFERL

60 Stück



FÜR DIE KIPFERL

300g	Weizenmehl (Type 405)
100g	gemahlene Mandeln (blanchiert)
120g	Puderzucker
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz
225g	kalte Butter
3	Eigelbe (Gr. M)



FÜR DIE PUDERZUCKERMISCHUNG

120g	Puderzucker zum Wälzen
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker

1. SCHRITT:

Mehl mit Mandeln und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit Salz, Butter in Würfeln und Eigelben zugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.

2. SCHRITT:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig in 4 Teile teilen. Portionsweise den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und aus jeweils walnussgroßen Stücken Hörnchen formen und mit Abstand auf das Blech legen.

3. SCHEITT:

Die Vanillekipferl im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen. Währenddessen Puderzucker und Vanillezucker in einer Schale vermischen. Die Vanillekipferl nach dem Backen direkt vorsichtig in der Puderzucker-Zucker-Mischung wälzen und auf einem Gitter komplett erkalten lassen.