

Vanillekipferl

 1 Std. 53 Min.
(inkl. 1 Std. Kühlung)

 60 Stück

   Niveau



ZUTATEN

FÜR DIE KIPFERL

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

FÜR DIE STAUBZUCKERMISCHUNG

- 120 g** Staubzucker zum Wälzen
- 1 Pck.** Bourbon-Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Mehl mit **Mandeln** und **Staubzucker** 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**.

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.

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

Viel Spaß beim Backen wünscht JTM digital!