



Vanillekipferl

Vanillekipferl sind kleine, mit Puderzucker bedeckte Hörnchen aus einem Teig mit Mandeln und Vanille.

Zutaten:

Für den Teig:

200g Mehl

50g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

80g geriebene Mandeln

150g Butter

zum Wenden:

Mit etwas gemahlener Vanille gewürzter Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten auf einem Backbrett zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Teig eine Rolle formen. Gleichmäßige Scheiben abschneiden und aus den Teigscheiben Hörnchen formen. Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 10 Minuten backen. Die Vanillekipferl sollen hell bleiben.

Die heißen Vanillekipferl vom Blech lösen und im Puderzucker wenden.