



Vanillekipferl:

Zutaten für den Teig:

1 Vanilleschote, 100 g gemahlene Mandeln, 275 g Mehl, 75 g Zucker, 2 Eigelb (Gr. M), 200 g kalte Butter, Salz, 50 g Puderzucker, 2 Päckchen Bourbon Vanillezucker

Zubereitung:

Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Mandeln, Mehl, Zucker, Eigelbe, Butter (in Stückchen schneiden), Vanillemark und 1 Prise Salz mit den Knethacken verrühren und anschließend mit den Händen kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 Stunde (in Folie gewickelte) kalt stellen.

Den abgekühlten Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und zu 3 Rollen a 1,5 cm Durchmesser formen. Anschließend in ca. 4-5 cm lange Teigrollen schneiden. Die Teigstücke zu kleinen Halbmonden formen.

Die Vanillekipferl für 10 – 12 Minuten im vorgeheizten Backofen (bei 160 Grad Umluft) backen. Puderzucker mit Vanillezucker mischen und über die noch heißen Vanillekipferl sieben. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>