



Vanillekipferl - 2 Bleche, 1 1/4 Stunden

1

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mehl, Mandeln, Zucker, Eigelbe, Butter in Flocken, Vanillemark und Salz zu einem glatten Teig verkneten.

2

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

3

Den Teig zu 3-4 Rollen a 1,5 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen in 4-5 cm lange Stücke schneiden.

4

Die Teigstücke zu Halbmonden formen und die Enden leicht zusammendrücken. Im vorgeheizten Ofen (160 Grad Umluft) ca. 10 - 12 Minuten backen.

5

ZUTATEN

- 275g Weizenmehl Typ 405
- 75g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 200g kalte Butter
- 1 Vanilleschote
- 50g Puderzucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 2 Päckchen Vanillezucker

Den Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen
und sofort über die noch heißen Vanillekipferl
sieben.

REZEPT - VANILLEKIPFERL