

Vanillekipferl



Einkaufsliste:

280 g gemahlene Mandeln
250 g Mehl
100 g Zucker
2 EL Vanillezucker
Prise Salz
3 Eigelb
250 g Butterschmalz
Zum Bestreuen:
150 g Puderzucker
50 g Zucker
2 EL Vanillezucker
½ Tonkabohne

So wird's gemacht

Mehl sieben, Butterschmalz (Zimmertemperatur) löffelweise mit dem Zucker hinzugeben. Eigelbe, Mandeln, Vanillezucker hinzugeben. Alles zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzugeben. Teig zu vier langen Rollen formen und in Frischhaltefolie wickeln. 60 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in kleine Stücke schneiden und jeweils zu Kipferl formen. Auf das Backpapier legen. 15 Minuten backen bis die Ränder der Kipferl sich leicht bräunen.

Alle Zuckersorten vermengen, nach Belieben Tonkabohne in die Masse reiben und die noch lauwarmen Kipferl vorsichtig in der Zuckermasse wälzen. Komplette auskühlen lassen und luftdicht verpacken.