Vanillekipferl

Ergibt 80 Stk.
Dauer: ca. 45 min. + 30 min. kühlstellen + 9 - 10 min. backen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Mandeln geschält, gemahlen
- 85 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zum Bestäuben:

- 6 EL Puderzucker
- 1.5 Pack Vanillinzucker

Zubereitung

1. Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Salz rühren, bis sich Spitzchen bilden

2. Das Ei dazugeben und weiterrühren, bis die Masse heller wird

3. Mehl und Mandeln mischen und dazugeben, mit dem Handrührgerät weitermischen, bis alles gleichmässig vermischt ist

4. Mit den Händen zu einem Teig zusammenfügen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 min. kühlstellen

5. Aus dem Teig Rollen mit ca. 1 cm Durchmesser formen

6. Alle 5 cm ein Stück abschneiden und zu Kipferl formen: Enden leicht spitz rollen und Kipferl beugen

7. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und noch einmal kühlstellen

8. In der Zwischenzeit Backofen auf 180°C vorheizen

9. Vanillekipferl in der Mitte des Ofens 9 - 10 min. backen

10. In der Zwischenzeit Puderzucker mit Vanillinzucker mischen

11. Die Vanillekipferl noch warm in der Zuckermischung wenden, danach auf einem Gitter komplett auskühlen lassen

12. Noch einmal mit einem Sieb dicht mit der Zuckermischung bestäuben