

Vanillekipferl.

 **50 Min.**  **110 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 50 Stück:

- g gemahlene Mandeln (z.B. Puda)
- g kalte Butter
- g Zucker
- Pck. Vanillinzucker (z.B. Puda)
- g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- 1** Super einfach: Schneide die feste Butter in kleine Stücke und gib sie zusammen mit den Mandeln, Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, Mehl und Salz in eine Schüssel. Dann kommt das Handrührgerät mit den Knethaken zum Einsatz. Mit seiner Hilfe knetest du einen gleichmäßigen Teig. Am Ende formst du ihn mit den Händen zu einer kompakten Kugel, wickelst sie Frischhaltefolie und formst dann einen flachen Ziegel daraus. Leg den Teig mindestens 1 Std. in den Kühlschrank.
- 2** Kurz vor Ende der Kühlzeit kannst du den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 3** Hurra! Jetzt machst du Kipferl! Nimm vom Teig jeweils walnussgroße Stücke ab, rolle sie zu etwa fingerdicken Strängen mit spitz zulaufenden Enden. Dann aufs Blech damit, dabei biegst du sie vorsichtig zu Hörnchen. Kipferl unbedingt mit etwas Abstand auf die Bleche setzen, sonst laufen sie beim Backen zusammen.
- 4** Sind alle Kipferl fertig geformt, backst du beide Bleche gleichzeitig im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 12 Min., bis die Kipferl goldgelb sind. Goldbraun geht auch – nur eben nicht zu dunkel werden lassen!
- 5** Kurz vor Ende der Backzeit den übrigen Vanillinzucker auf ein Tablett oder einen großen Teller geben und die noch heißen Kipferl vorsichtig darin wenden. Vanillekipferl auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Haltbarkeit: In einer Blechdose ca. 3 Wochen.