

Vanillekipferl

Zutaten | 6 Portionen

200 g	Mehl
175 g	weiche Butter
80 g	Puderzucker
100 g	gemahlene Mandeln
2	Eigelbe
2	Vanilleschoten
1 Prise	Salz
100 g	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 45 Min., Kühlzeit: 2 Std.

Zubereitung:

- Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark mit dem Messer herauskratzen.
- Eigelb kurz mit dem Puderzucker, Salz und dem Mark einer Vanilleschote aufschlagen. Dann zusammen mit Mehl, Butter und Mandeln zügig zu einem glatten Teig verkneten, erst mit dem Knethaken des Handrührgeräts und dann mit den Händen kneten.
- Den Teig in zwei Hälften teilen und zu zwei langen Rollen formen. Die Rollen in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Puderzucker zum Bestreuen der Plätzchen mit dem Mark der zweiten Vanilleschote mischen. Die Rollen in gleichmäßig große Scheiben schneiden, so dass sie eine haselnussgroße Teigkugel ergeben. Die Scheiben erst zur Kugel, dann zu kleinen, spitz zulaufenden Rollen und anschließend zu Hörnchen formen.
- Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand legen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Die Vanillekipferl sollten hell bleiben.
- Kipferl Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 116 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
499 kcal	30,6 g	47,7 g	7,43 g	28,7 mg