

Vanillekipferl



Einfach Backen / Maria Panzer

ZUTATEN (FÜR 60 STÜCKE)

Für die Kipferl

300 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	gemahlene Mandeln (blanchiert)
120 g	Puderzucker
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz
225 g	kalte Butter
3	Eigelbe (Gr. M)

Für die Puderzuckermischung

120 g	Puderzucker zum Wälzen
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker

Backen:	8 Min.
Abkühlen:	60 Min.
Dauer:	45 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

300 g Weizenmehl (Type 405), 100 g gemahlene Mandeln (blanchiert), 120 g Puderzucker, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 225 g kalte Butter, 3 Eigelbe (Gr. M)

Mehl mit Mandeln und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit Salz, Butter in Würfeln und Eigelben zugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt **1 Stunde** kaltstellen.

2. SCHRITT

Backofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig in 4 Teile teilen. Portionsweise den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und aus jeweils walnussgroßen Stücken Hörnchen formen und mit Abstand auf das Blech legen.

3. SCHRITT

120 g Puderzucker zum Wälzen, 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

Die Vanillekipferl im vorgeheizten Ofen **ca. 8 Minuten** backen. Währenddessen Puderzucker und Vanillezucker in einer Schale vermischen. Die Vanillekipferl nach dem Backen direkt vorsichtig in der Puderzucker-Zucker-Mischung wälzen und auf einem Gitter komplett erkalten lassen.