



Caroline Müller
Innendienstleiterin

Zarte Vanillekipferl

von Caroline Müller empfohlen

Zutatenliste

Für den Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- Vanilleschote oder 2 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Butter (kalt)
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Zum Wenden der Vanillekipferl

- 100 g Puderzucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

Alle trockenen Mürbeteig-Zutaten auf der Arbeitsfläche gut vermischen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Eiern zu den trocknen Zutaten geben und von Hand zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Mürbeteig in 4 gleichgroße Stück schneiden und daraus 4 Teigrollen formen. Die Teigrollen für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Anschließend immer nur 1 Rolle aus dem Kühlschrank nehmen und jeweils in 18 gleichgroße Stücke schneiden. Die einzelnen Teigstücke zuerst zu einer Kugel formen und dann zu einer ca. 8 cm langen Rolle drehen, in der Mitte dicker als an den Enden. Die Vanillekipferl auf ein Backblech (Backpapier nicht vergessen!) legen und dort zu einem Hörnchen formen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10-15 Min. backen, bis die Kipferl eine goldige Farbe haben. Puderzucker mit dem Vanillezucker vermischen und die noch warmen Vanillekipferl darin wenden, bis sie vollständig von der Zuckermischung bedeckt sind. Zum Abkühlen am besten ein Kuchengitter verwenden.

Viel Spaß beim Backen!