

Vanillekipferl

Zutaten:

50gr. geschälte, gemahlene Mandeln
50gr. gemahlene Haselnüsse
300gr. Mehl
100gr. Zucker
1pr. Salz
200gr. kalte Butter
2 Eigelb
5 Päckchen Vanillzucker
½ Tasse Puderzucker



Zubereitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, Mandeln und Haselnüsse, den Zucker, das Salz, die kalte Butter in Flöckchen und die Eigelbe darübergerben und alles zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig portionsweise zu bleistiftdicken Röllchen formen. Die Röllchen in 5cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen (Kipferl) biegen.

Die Vanillekipferl auf der mittleren Schiene in 10-12 Minuten goldgelb backen.

Den Vanillzucker mit dem Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

Viel Spaß beim Nachbacken
wünscht Ihnen

Ihre Familie Wäger und Märkl

Ferienwohnungen Wäger und Gästehaus Geigerer