



REZEPT
DES MONATS

Vanillekipferl

Zutaten für 4 Personen

250 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
125 g	Zucker
3	Eigelb
1 Prise	Salz
125 g	gemahlene Mandeln
200 g	kalte Butter
50 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

- Mehl, Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben.
- Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Handrührgerät mit Knethaken durcharbeiten.
- Anschließend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten (sollte der Teig kleben etwas kaltstellen).
- Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, 2cm lange Stücke davon abschneiden und diese in 5cm lange Kipferl formen. Die Enden etwas dünner ausrollen und als Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
- Bei 180°C Umluft ca. 12-15 Minuten backen.
- Puderzucker mit Vanillezucker mischen und die noch heißen Kipferl darin wenden bzw. bestäuben.

Guten
Appetit!