Vanillekipferl nach Omas Rezept

Zutaten für 45 Stück:

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Puderzucker
- ½ TL Vanille (gemahlen)
- 1 Prise Salz
- 220 g Butter (kalt)
- 3 Eier (nur Eigelb)

Für die Deko

- 50 g Puderzucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden im Kühlschrank

Vanillekipferl backen - so gehts:

1. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und knete sie gut durch.
2. Wickle den Teig anschließend in Frischhaltefolie und lege ihn für 2 Stunden in den

Kühlschrank.
3. Heize den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Belege ein Blech mit Backpapier. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und knete ihn nochmals kurz durch. Nimm jeweils walnussgroße Stücken und forme daraus Hörnchen.
5. Lege diese mit etwas Abstand auf das Blech und backe sie für 10 Minuten im Backofen.
6. Mische in der Zwischenzeit den Puderzucker und den Vanillezucker.
7. Wenn die Kipferl fertig gebacken sind, wendest du sie noch warm in der Puderzuckermischung und lässt sie anschließend gut abkühlen. Du kannst den Zucker auch mit einem Sieb über die Kipferl streuen. Das ergibt meist einen hübscheren und gleichmäßigen Effekt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.