

Vanillekipferl

>>> Zutaten

Menge	Beschreibung
50 g	Mandeln
50 g	Haselnüsse
280 g	Mehl
70 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter
2	Eigelb
5 Päckchen	Vanillinzucker
1/2 Tasse	Puderzucker

>>> Zubereitung



Die Mandeln überbrühen, abziehen und fein reiben. Die Haselnüsse ebenfalls fein reiben. Das Mehl auf ein Backbrett sieben, Mandeln und Haselnüsse, den Zucker, das Salz, die kalte Butter in Flöckchen und die Eigelbe darüber geben und alles zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in Aluminiumfolie gewickelt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig portionsweise zu bleistiftdünnen Röllchen formen. Die Röllchen in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen (Kipferl) biegen. Auf der mittleren Schiebleiste in 10 Minuten goldgelb backen.

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