Rezept

Vanillekipferl aus der Heimatküche

Ein Rezept von Vanillekipferl aus der Heimatküche, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** Vanilleschoten
- **50 g** geschälte, gemahlene Mandeln
- **1 Prise** Salz
- **125 g** Mehl
- **200 g** Puderzucker
- **100 g** kalte Butter
- **1** Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag die Vanilleschoten auskratzen. Das Mark in einer gut schließenden Dose aufbewahren, die Schoten mit 150 g Puderzucker zum Wälzen in ein Glas geben und verschließen.

2. Mandeln in einer Pfanne unter regelmäßigem Wenden goldbraun rösten. Beiseite stellen und auskühlen lassen.

3. Butter, restlichen Puderzucker, Salz, Eigelb, Vanillemark, geröstete Mandeln und Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 2 Stunden kühl stellen.

4. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Teig zu Rollen (Ø 3 cm) formen und in walnussgroße Stücke teilen. Diese zu Kipferln (Hörnchen) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. 30 Minuten kalt stellen, dann in den Ofen schieben und in 15 Minuten lichtgelb backen. Nach dem Backen sofort in Vanillepuderzucker wenden.