Rezept

Vanillekipferl präsentiert von Johann Lafer

Ein Rezept von Vanillekipferl präsentiert von Johann Lafer, am 01.05.2024

Zutaten

180 g	kalte Butter
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
100 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
70 g	Zucker
3 - 4 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker zum Wälzen
250 g	Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Mandeln, Mehl und Salz verkneten. Den Teig in Folie einpacken und mind. 1 Std. kühl stellen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Vom Teig walnussgroße Stücke abnehmen und zu Würsten mit spitzen Enden rollen. Zu Hörnchen biegen und auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. nicht zu dunkel backen. Noch heiß vorsichtig im restlichen Vanillezucker wenden.