

Rezept

Traditionelle Vanillekipferl

Ein Rezept von Traditionelle Vanillekipferl, am 25.04.2024

Zutaten

75 g Mandeln	2 Vanilleschoten
125 g g weiche Süßrahmbutter	50 g Zucker
Salz	1 Eigelb
1 TL Zitronensaft	175 g Mehl
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	3 EL Puderzucker
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie anfangen zu duften. Auf einem Teller abkühlen lassen und im Blitzhacker fein mahlen. Die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
2. Die Butter mit Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. Eigelb, Zitronensaft, Mandeln und Mehl dazugeben und alles zu einem krümeligen Teig rühren, diesen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen glatt kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig halbieren und zu zwei Rollen formen. Davon etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden, diese zu 5 cm langen Hörnchen mit spitzen Enden formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 11 Min. backen. Die Kipferl dürfen beim Backen nicht bräunen.
4. Vanillezucker und Puderzucker in einer kleinen Schüssel mischen. Die gebackenen Kipferl auf dem Blech zusammenschieben, mit der Zuckermischung bestreuen und auskühlen lassen.