

Rezept

Vanillehäppchen

Ein Rezept von Vanillehäppchen, am 30.06.2026

Zutaten

80 g Mehl	50 g gemahlene Mandeln
Salz	100 g Puderzucker
½ Pck. Vanillezucker	¼ TL Zimtpulver
80 g kalte Butter	1 Vanilleschote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 2 g F, 1 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Mandeln und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. 25 g Puderzucker, Vanillezucker und Zimt zugeben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zufügen. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu drei Rollen (1,5 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in 1,5 cm breite Stücke schneiden und auf das Backblech setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Vanillemark herausschaben. Vanillemark und übrigen Puderzucker (75 g) auf einem Teller mischen und die Vanillehäppchen darin wälzen.