Rezept

Vanillekipferl mit Mandeln

Ein Rezept von Vanillekipferl mit Mandeln, am 20.04.2024

Zutaten

120 g	geschälte, gemahlene Mandeln
200 g	Puderzucker
	Salz
280 g	Mehl
	Backpapier für das Blech
200 g	weiche Butter
3 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
2	Eigelbe
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 BACKBLECHE (À 40 X 30 CM, 55 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften, dann abkühlen lassen.

2. Die Butter mit 100 g Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz zu einer geschmeidigen Creme rühren. Die Eigelbe dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz unter arbeiten. Das Mehl und die Mandeln unterkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche glatt verkneten und zu drei Rollen mit 3 cm Ø formen. In Folie gewickelt 2 Std. kalt stellen.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Von den Teigrollen 1,5 cm breite Stücke abschneiden, diese zu etwa 5 cm langen Rollen formen und dabei die Enden etwas dünner rollen. Die Röllchen leicht zu Hörnchen biegen und auf die vorbereiteten Bleche legen. Nacheinander (bei Umluft zusammen) im Ofen (2. Schiene von unten) 12– 14 Min. backen.

4. Übrigen Puderzucker mit 1 Päckchen Vanillezucker mischen. Die heißen Kipferl vorsichtig darin wenden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.