

Rezept

# Vanillekipferl mit Suchtgefahr

Ein Rezept von Vanillekipferl mit Suchtgefahr, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>4</b> Vanilleschoten	<b>100 g</b> gehäutete gemahlene Mandeln
<b>100 g</b> Wiener Grießler (ersatzweise normales Mehl Type 405)	<b>100 g</b> kalte Butter
<b>1 Prise</b> Salz	<b>80 g</b> Puderzucker
	<b>1 Pck.</b> Bourbon Vanillezucker

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit den Mandeln vermischen, dabei zwischen den Händen reiben, so dass sich das Mark gut verteilt.

---

2. Mehl und Mandeln auf die Arbeitsfläche häufen. Butter in kleinen Flöckchen, 50 g Puderzucker und das Salz darauf verteilen. Jetzt alles mit der Palette oder dem Messer gut durchhacken und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, für etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen.

---

3. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig nach und nach zu etwa fingerdicken und 4-5 cm langen Rollen formen, die am Ende spitz zulaufen. Auf das Blech legen und zu Hörnchen formen. Im Ofen (Mitte) in etwa 20 Min. hell backen.

---

4. Vanillezucker mit übrigem Puderzucker in einem kleinen Schüsselchen vermischen. Die Kipferl aus dem Ofen holen, nur ganz kurz ruhen lassen und noch heiß vorsichtig im Zucker wälzen.