

Rezept

Vanillekipferl mit Suchtgefahr

Ein Rezept von Vanillekipferl mit Suchtgefahr, am 20.04.2024

Zutaten

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