

## Rezept

# Vanillekipferl mit echtem Vanillemark

Ein Rezept von Vanillekipferl mit echtem Vanillemark , am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> (Bourbon) Vanilleschoten	<b>100 g</b> gehäutete gemahlene Mandeln
<b>150 g</b> Mehl	<b>150 g</b> kalte Butter
<b>50 g</b> feinsten Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 Pck.</b> Bourbon Vanillezucker	<b>3 geh. EL</b> Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Vanillemark mit den Mandeln vermischen, dabei zwischen den Händen verreiben und das Mark gut verteilen.
2. Mehl und Mandeln auf die Arbeitsfläche häufen. Die Butter in Flöckchen schneiden, mit Zucker und Salz auf Mehl und Mandeln verteilen. Alles mit einer Palette oder einem großen Messer gut durchhacken und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zu zwei Rollen (ca. 3 cm Ø) formen, in Folie wickeln, ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 150° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen nach und nach in ca. 1 cm dicke Stücke teilen und zu kleinfingerdicken und 6-7 cm langen Würsten formen, die am Ende spitz zulaufen.
4. Auf das Blech legen und zu Hörnchen biegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) in ca. 20 Min. hell backen.
5. Vanillezucker mit Puderzucker in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Kipferl aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann leicht abgekühlt vorsichtig im Zucker wälzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.