

Rezept

Vanillekipferl präsentiert von Johann Lafer

Ein Rezept von Vanillekipferl präsentiert von Johann Lafer, am 28.06.2026

Zutaten

180 g kalte Butter	70 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	3 - 4 Päckchen Bourbon-Vanillezucker zum Wälzen
100 g gemahlene Mandeln	250 g Mehl
1 Prise Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Mandeln, Mehl und Salz verkneten. Den Teig in Folie einpacken und mind. 1 Std. kühl stellen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Vom Teig walnussgroße Stücke abnehmen und zu Würsten mit spitzen Enden rollen. Zu Hörnchen biegen und auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. nicht zu dunkel backen. Noch heiß vorsichtig im restlichen Vanillezucker wenden.