

Vanillekipferl

Zutaten Teig:

- 125 g weiche Butter
- 200 g Mehl (405)
- 150 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Ei
- 100 g gemahlene Mandeln



Zutaten Topping:

- 50 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

1. **Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen!**
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken 5 Minuten kneten.
3. Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen weitere 3 Minuten kneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einpacken.
4. Masse 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
5. Aus dem Teig 5 cm lange Rollen formen (Durchmesser ca. 1,5 cm). Die beiden Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen formen.
6. Vanillekipferl auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und 10 Minuten backen.
7. Puderzucker mit Vanillezucker vermischen.
8. Heiße Kipferl mit Puderzucker betreuen. Abkühlen lassen. Nochmals bestreuen.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 65 Stück
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 1,5 Stunden
- Schwierigkeitsgrad: leicht

