

Vanillekipferl

(kleine Vanillehörnchen/ vanilla crescent rolls) - leider bin ich nicht sicher, wieviele Kipferln mit diesem Rezept entstehen)

Zutaten:

100 g Mandeln (geschält und gemahlen) / Mandelmehl

250 g Mehl

1 Prise Salz

Zitronenschale: Geriebene Schale 1 Zitrone

100 g Zucker

150 g Butter

2 Eigelb

2 Vanilleschote (1+1, siehe unten,- Mark)

150 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

Ofenhitze: 180 Grad C/ 350 F

1. Optional: gemahlene Mandeln kurz anrösten, abkühlen lassen
2. Trockene Zutaten (gemahlene Mandeln, Mehl, Salz, Zitronenschale, Zucker) vermischen
3. Mit Butter, Eigelb, Mark 1 Vanilleschote zu einem glatten Teig verkneten. Diese Art Teig nennt man "Muerbteig".
4. Zu einer ca 5 cm (ca 2 inches) Rolle rollen, luftdicht abdecken, 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
5. Puderzucker, Mark der 2. Vanilleschote mit Puderzucker mischen. Zur Seite stellen
6. Backblech mit Papier auslegen.
7. Backofen vorheizen
8. Teig aus dem Kühlschrank, nehmen in ca 8-10 mm (ca ¼ inches) dicke Scheiben schneiden, Hörnchen formen
9. Bei 180 Grad C ca 10-15 Minuten goldgelb backen.
10. Noch relativ heiss/warm !!vorsichtig!! in der Puderzucker Mischung wenden. Die Vanillekipferl brechen leicht.

Viel Spass beim Backen und Naschen !

Helena