

Vanille-Kipferl

Zutaten

250 g Weizenmehl
1 Messerspitze Backpulver
125 g Zucker,
1 P. Vanillinzucker,
1 Prise Salz,
3 Eigelb,
200 g weiche Butter,
125 g gemahlene Mandeln

(700g Zutaten+3 Eier ergeben 643g Kipferl
=70 Stück oder 2 Bleche)

Aktionen

1.
mit
mischen, in eine Schüssel sieben, dann

und
hinzufügen.

2. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken)
kurz auf niedrigster, dann auf höchster
Stufe gut durcharbeiten.

3. Auf der Tischplatte zu einem glatten Teig
verkneten.

4. Aus dem Teig daumendicke Rollen
formen.

5. Ungefähr 2 cm lange Stücke von der
Rolle abschneiden und zu etwa 5 cm
langen Rollen (Enden etwas dünner) formen.

6. Als Hörnchen auf ein Backblech legen.

Backen:

Strom: 175–200 °C (vorgeheizt)
oder 150 °C Heißluft
Gas: 3–4 (5 Minuten vorheizen 3–4)
Backzeit: Ungefähr 10 Minuten
bei mehreren Blechen ca. 15 Minuten

Nach dem Backen:

50 g Puderzucker
1 P. Vanillinzucker

7.
und
mischen und die Kipferl nach ca.
5 Minuten noch heiß darin wälzen.