



Vanillekipferl

Zutaten für den Teig:

75 g fein gemahlene Mandeln
 285 g Butter
 115 g Puderzucker
 3 Eigelb
 Mark einer Vanilleschote
 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
 1/2 Bio-Orange (Abrieb)

90 g fein gemahlene Haselnüsse
 400 g Mehl
 1 Prise Salz

Zutaten für den Vanillepuderzucker:

100 g Puderzucker
 Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

1. Zuerst müsst Ihr die Mandeln in einer heißen Pfanne bräunen, stellt sie anschließend beiseite und lasst sie abkühlen.
2. Schneidet die Butter in kleine Stücke.
3. Nun könnt Ihr alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den fertigen Teig wickelt Ihr in Klarsichtfolie und legt ihn für ca. zwei Stunden in den Kühlschrank.
5. Legt ein Backblech mit Backpapier aus und heizt den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
6. Von dem Teig nehmt Ihr Euch jeweils immer eine Handvoll Teig weg und formt daraus ca. 25 cm lange Teigrollen mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm. Schneidet die Teigrollen in ca. 1,5 cm breite Stücke. Die Stücke müsst Ihr nun zu Kipferln formen und sie auf dem Backblech verteilen.
7. Ab damit in den vorgeheizten Backofen. Backt Eure Kipferl für 10-12 Minuten.
8. Siebt den Puderzucker und vermengt ihn mit dem Vanillemark.
9. Die Kipferl lasst Ihr kurz abkühlen. Anschließend könnt Ihr sie in der Vanillepuderzucker vorsichtig wälzen.
10. Bewahrt die fertigen Vanillekipferln in einer Gebäckdose auf. Nach einer Woche schmecken sie nämlich am besten.