

Vanillekipferl

250 g Weizenmehl

1 Messerspitze Backpulver

in eine Schüssel geben.

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

3 Eigelb

hineingeben und zu einem dicken Brei verarbeiten.

200 g kalte Butter und

125 g gemahlene Mandeln

zugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in den Kühlschrank stellen (15 Min. bis 1 Stunde).

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und gut zwei Zentimeter lange Stücke davon abschneiden.

Diese zu Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 175° C ca. 10 – 12 Min. backen.

Nach dem Backen Kipferl abkühlen lassen.

20 g Puderzucker und
1 Päckchen Vanillinzucker mischen.

Durch ein Sieb über die Kipferl geben.