Vanillekipferln

Zutaten

300 g	Mehl
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
3	Eigelb
125 g	geriebene Mandeln
250 g	Butter oder Margarine
2. Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Alufolie wickeln und eine Stunde kühl stellen.

Vom Teig walnussgroße Stücke abteilen, daraus jeweils etwa 6 cm lange Rollen formen und zu kleinen Hörnchen biegen.

Die Kipferl nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober/Unterhitze ca. 10-12 Minuten auf der zweiten Einschubleiste von unten backen.

In jedem Fall muss man die Bräunung beobachten, jeder Herd backt ja anders und es kommt auch auf die Größe bzw. Dicke der Kipferl an. Wenn sie leicht anfangen braun zu werden, dann sind sie gut - bitte nicht zu dunkel werden lassen, sonst werden die Kipferl zu trocken.

Die noch warmen Hörnchen (fast direkt nach dem Backen) in Vanillezucker wenden, so dass der Zucker von allen Seiten haften bleibt (Vorsicht, die Kipferl sind noch sehr empfindlich und brechen schnell). Danach abkühlen lassen und in eine Keksdose legen.

Viel Spaß beim Backen !

Hanni