

# Vanillekipferl

*Für 30 Stück*

## Zutaten

|       |                               |         |             |
|-------|-------------------------------|---------|-------------|
| 50 g  | Mandeln (geschält & gemahlen) | 1 Prise | Salz        |
| 2     | Vanilleschoten                | 1       | Eigelb      |
| 100 g | Butter, kalt                  | 125 g   | Mehl        |
| 50 g  | Puderzucker                   | 150 g   | Puderzucker |

*Zubereitungszeit: 45 Minuten plus Kühlzeit (über Nacht) & Backzeit 15 Minuten (160°C)*

1. Mandeln in einer Pfanne unter regelmäßigem Wenden goldbraun rösten, anschließend auskühlen lassen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen. Ausgekratzte Schoten beiseite legen.
2. Die gerösteten Mandeln mit Butter, Puderzucker, Salz, Eigelb, Vanillemark und Mehl schnell zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie wickeln und über Nacht kühl stellen.
3. Die ausgekratzten Vanilleschoten mit dem Puderzucker in einem Glas mischen und das Glas fest verschließen. Der Puderzucker nimmt bis zum nächsten Tag ein feines Vanillearoma an.
4. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Den Teig zuerst zu Rollen formen und dann in walnussgroße Stücke teilen. Diese zu schmalen Kipferln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals 30 Minuten kalt stellen.
5. Kipferl im heißen Ofen in etwa 15 Minuten hellgelb backen. Die Kipferl nach dem Backen sofort im Vanillezucker wenden.

