

Agathenburger Backofenverein "Gothenbörger Backobenfrünn"

Vanillekipferl Rezept

Zutaten

300 g Mehl
125 g Zucker
3 Eigelb
125 g geriebene Mandeln
250 g Butter oder Margarine
3 Päckchen Vanille-Zucker

Zubereitung

Mehl auf ein Backbrett geben, in der Mitte eine Vertiefung machen, Zucker, ein Päckchen Vanillezucker und Eigelb hineingeben und alles zu einem dicken Brei verarbeiten (die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben). Mandeln und das in Stückchen geschnittene Fett auf dem Brei verteilen, zu einem glatten Teig verkneten und 30 bis 40 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig kleine Hörnchen (Kipferl) formen, auf einem gefetteten Backblech bei 170 bis 180 Grad 12 bis 15 Minuten hellgelb backen und noch heiß in Vanillezucker wälzen.