



weihnachtliche
Vanillekipferl



center
Warnow Park

weihnachtliche Vanillekipferl

Zutaten für 4 Portionen

100 g Puderzucker
125 g Butter
Tonkabohne, gerieben
40 g Puderzucker
1 Vanilleschote

1 Eigelb
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
80 g Mandel, gemahlen
150 g Weizenmehl

Zubereitung

Zuerst die zimmerwarme Butter in Würfel schneiden, die Tonkabohne fein reiben und den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Butter und dem Tonkabohnenabrieb zum Puderzucker hinzugeben. Das Eigelb und den Vanillezucker unterrühren und alles cremig schlagen. Die gemahlene Mandel und das Mehl in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 5 cm formen, in Backpapier einwickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde kaltstellen. Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Von der Teigrolle ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben zu Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Vanillekipferl auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 12-15 Minuten goldgelb backen. Puderzucker zum Bestäuben in einen tiefen Teller geben und die Kipferl noch heiß darin wenden.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.