

Vanillekipferln

Zutaten für 70 Stück

Teig: 140g weiche Butter oder Margarine - 100g Zucker - 1 Vanilleschote - 2 Eigelb - 200g Mehl - 100g geschälte und gemahlene Mandeln

Für die Zuckerkruste: 1 Esslöffel Zucker - 2 Esslöffel Puderzucker

Außerdem: Mehl zum Formen des Teiges - Fett oder Backpapier für das Backblech

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Ruhezeit: 1 Stunde

Backzeit: pro Blech etwa 12 Minuten

Fertigstellung: 20 Minuten

Erster Schritt: Für die Vanillekipferln das Fett schaumig schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen. Die Hälfte des Marks herauschaben und dazugeben. Die Eigelbe unterheben und alles zu einer cremigen Masse schlagen.

Zweiter Schritt: Das Mehl und die Mandeln unterrühren. Den Teig mit bemehlten Händen zu drei Rollen mit etwa 2cm Durchmesser formen. In Folie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.

Dritter Schritt: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Von dem Teig fingerdicke Scheiben abschneiden. Mit bemehlten Händen zu kleinen Würsten mit spitz zulaufenden Enden rollen. Diese dann zu Hörnchen formen und auf das Blech legen. In den Backofen (Mitte) schieben und etwa 12 Minuten backen. Die Kipferln sollen hell bleiben.

Vierter Schritt: In der Zwischenzeit das restliche Mark aus der Vanille schaben. Mit dem Zucker und dem Puderzucker vermischen. Die Kipferln noch heiß darin wälzen. Auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.