

Zutaten

- 200 g Mehl
- 175 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g Zucker
- 80 g Vanillezucker
- 2 Eigelbe
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Salz

1. Bis auf den Vanillezucker alle Zutaten mit dem Knethacken eines Handrührers vermengen. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Aus dem Teig zwei lange Rollen formen. Diese in Frischhaltefolie schlagen und zwei Stunden lang in den Kühlschrank legen.
3. Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft, Gas Stufe 3) vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
4. Rollen aus dem Kühlschrank nehmen und in jeweils 35 gleichmäßige Scheiben schneiden.
5. Die Teigstückchen zunächst zu Kugeln und dann zu Rollen (etwa 5 cm) formen, die an den Enden spitz zulaufen. Die kleinen Rollen aufs Backpapier legen und zu Hörnchen biegen.
6. Etwa 15 Minuten backen. Bitte darauf achten, dass die Kipferl nicht zu dunkel werden.
7. Vanillezucker in eine Schüssel oder einen tiefen Teller geben. Die fertigen Vanillekipferl aus dem Ofen nehmen und noch warm im Vanillezucker wälzen. Vorsicht, dass sie nicht zerbrechen.
8. Danach auf dem Kuchengitter ganz abkühlen lassen, luftdicht verpacken und kühl und trocken lagern.