

Vanille - Kipferl - Extramürb

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
6		Eigelb
150	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
400	Gramm	Butter - Flocken, kalt
250	Gramm	Mandel(n), geschält, gerieben
150	Gramm	Puderezucker
1	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf die saubere Tischplatte sieben. In der Mitte eine Kuhle eindrücken, dort hinein Eier, Zucker und Gewürze geben. Mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Darauf die in Butterflocken und die Mandeln geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Gekühlten Teig zu fingerdicken Rollen formen, davon je 5 cm lange Stücke abschneiden und zu Hörnchen drehen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Bei 175-180 Grad im vorgeheizten Ofen je 10 Minuten hellgelb backen. Puderezucker mit Vanillezucker mischen, auf einen Teller sieben. Die fertig gebackenen Hörnchen oder Kipferl noch heiß darin wenden (vorsichtig, sie brechen leicht und sind sehr mürb). In gut schließenden Blechdosen aufbewahren.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten