

Wiener Kipferl

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Mandeln
50	Gramm	Haselnuesse
280	Gramm	Mehl
70	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Butter
2		Eigelb
5	Pack.	Vanillezucker
1/2	Tasse	Pudertzucker

Anleitung:

Die Mandeln ueberbruehen, abziehen und fein reiben. Die Haselnuesse ebenfalls fein reiben. Das Mehl auf ein Backblech Sieben, Mandeln und Haselnuesse, Zucker, Salz, die kalte Butter in Floeckchen und die Eigelbe daruebergeben und alles zu einem Muerbeteig verkneten. Des Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden Im Kuehlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190 GradC vorheizen. Den Teig portionsweise zu bleistiftdicken Roellchen formen. Die Roellchen in 5 cm lange Stuecke schneiden und zu Hoernchen (Kipferl) Biegen. Auf der mittleren Schiene in 10 Minuten goldgelb backen. Den Vanillezucker mit dem Pudertzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04