

Vanillekipfern

Zutaten für: 50 Portionen

280	Gramm	Mehl
70	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mandeln; geschält und Gemahlen
210	Gramm	Butter; kalt
2	Essl.	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker

Anleitung:

Das Mehl mit dem Zucker, den Mandeln und der kleingewürfelten Butter auf die Arbeitsfläche häufen. Mit einem grossen Messer durchhacken. Dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie gewickelt kühl stellen. Vom Teig jeweils walnussgrosse Stücke abnehmen und zwischen den Handflächen erst Rollenchen, dann kleine Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Auf der Mittelschiene im auf 180 GradC vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Puderzucker und Vanillinzucker vermischen und die noch warmen Plätzchen darin wenden. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04