



Vanillekipferl

Zutaten:

- 250 g Universal Mehl
- 180 g Butter
- 100 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 70 g Staubzucker

Weiters: Staubzucker und Vanillezucker zum Wälzen

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Mandeln zugeben. Die Mandeln etwa eine Minute köcheln (blanchieren). Den Inhalt des Topfs durch ein Sieb abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Mandeln auf ein Küchenhandtuch geben, abtropfen lassen und die Haut mit den Fingern entfernen (geht ganz leicht).

Dann alle Zutaten ganz schnell zu einem Mürbteig verarbeiten, zu Kipferln formen, bei ca. 175° Heißluft goldgelb backen (8-10 Minuten) und noch heiß in Vanillezucker (Puderzucker mit Vanillezucker gemischt) wälzen.

Tipp: Ich mache meinen Vanillezucker selbst :-). Dazu nehme ich ein luftdicht verschließbares Glas und gebe auf 100 g Puderzucker eine ausgekratzte Vanilleschote, die ich in ca. 4 cm lange Stücke geschnitten habe dazu, schüttle es kräftig und lass es ca. 6 Tage stehen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.