

Vanillekipferl

nexus/ag

Zutaten

300 g	Mehl
50 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	gemahlene Mandeln
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eigelb
200 g	kalte Butter

Zum Bestäuben:

100 g	Pudierzucker
3 Päckchen	Vanillezucker



Das Lieblingsrezept von Fabian Rist

„Meine absoluten Lieblingsplätzchen sind die Vanillekipferl. Bei Weihnachtsplätzchen gibt es ja auch den Trend immer ausgefallenerer zu backen (das weiß ich, weil meine Frau leidenschaftlich jedes Jahr viele Sorten backt). Aber manchmal will man einfach nur das klassische so wie das mit Weihnachtsliedern ja auch funktioniert - ganz nach dem Motto „never change a running system“.



Zubereitung

Die Zutaten genau abwiegen und bereitstellen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die gemahlene Haselnüsse und Mandeln sowie den Zucker, den Vanillezucker, das Salz und die Eigelbe hinzufügen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) Vorheizen.

Den Teig in Portionen teilen und diese zu bleistiftdicken Strängen rollen. Jeden Teigstrang in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Enden jeweils etwas dünner rollen, sodass sie spitz zulaufen. Dann die Röllchen zu kleinen Hörnchen biegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.

Den Puderzucker auf einen Teller sieben, mit Vanillezucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden, bis sie vollständig von der Zuckerschicht umhüllt sind. Wer möchte, kann den Puderzucker auch mit einem Sieb über die noch warmen Plätzchen streuen.

