

Bernd Siefert
Adventsplätzchen

Donnerstag, 27. November 2014

Vanillekipferl, Rezept für ca. 60 Stück

Zutaten

250 g	Weizenmehl
125 g	gemahlene Mandeln
125 g	Zucker
	Mark 1 Vanilleschote
1 Prise	Salz
250 g	Butter
zusätzlich	
150 g	Puderzucker
1 TL	gemahlene Vanille



Zubereitung

Das Mehl sieben und mit Mandeln, Zucker, Vanillemark und Salz mischen, die Butter unterkneten. Den Teig zu 2 Rollen formen, diese in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

Den gekühlten Teig aus der Folie packen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, jede Scheibe mit den Händen zu Kipferln (Hörnchen) formen. Die Kipferl auf die vorbereiteten Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Ofen auf mittlere Schiene ca. 20 Minuten knusprig backen. Puderzucker mit Vanille mischen.

Die heißen gebackenen Kipferl mit der Puderzuckermischung bestäuben und auskühlen lassen.

Pro 100 g: 506 kcal / 2121 kJ
52 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 31 g Fett