



**HON Security and
Fire Distribution GmbH**



Vanillekipferl

- ◆ 300 g Weizenmehl Typ 405
- ◆ 100 g gemahlene Mandeln
- ◆ 120 g Puderzucker
- ◆ 1 Vanilleschote
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 225 g kalte Butter
- ◆ 3 Eigelbe

Für die Puderzucker-Mischung

- ◆ 120 g Puderzucker
- ◆ 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

Mehl mit Mandeln und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit Salz, Butter in Würfeln und Eigelben zugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.

Für eine besondere Note einfach 50 g Mandeln durch Pistazien ersetzen und die gebackenen Kipferl in weiße Kuvertüre tauchen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig in 4 Teile teilen. Portionsweise den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und aus jeweils walnussgroßen Stücken Hörnchen formen und mit Abstand auf das Blech legen.

Die Vanillekipferl im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen. Währenddessen Puderzucker und Vanillezucker in einer Schale vermischen. Die Vanillekipferl nach dem Backen direkt vorsichtig in der Puderzucker-Zucker-Mischung wälzen und auf einem Gitter komplett erkalten lassen.

Die Vanilleschote nicht wegwerfen!

Die ausgekrazte Vanilleschote sollte definitiv nicht weggeworfen werden. Sie kann in verschiedenster Form weiterverwendet werden. Entweder die Schote einfach in ein Glas Zucker geben oder in der heißen Milch für Grießbrei oder Milchreis mit aufkochen.



Frohe Weihnachten