



Wiener Vanillekipferl

*50 g Mandeln, 50 g Haselnüsse
280 g Mehl, 70 g Zucker
1 Prise Salz, 200 g Butter
2 Eigelbe ♦
5 Päckchen Vanillinzucker
1/2 Tasse Puderzucker*

Die Mandeln überbrühen, abziehen und fein reiben. Die Haselnüsse ebenfalls fein reiben. Das Mehl auf ein Backbrett sieben, Mandeln und Haselnüsse, den Zucker, das Salz, die kalte Butter in Flöckchen und die Eigelbe darübergerben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig portionsweise zu bleistiftdicken Röllchen for-

men. Die Röllchen in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen (Kipferl) biegen. Auf der mittleren Schiebeleiste in 10 Minuten goldgelb backen.

Den Vanillinzucker mit dem Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

Unser Tip

Die Kipferl zum Aufbewahren lagenweise zwischen Pergamentpapier in eine Dose legen, damit sie nicht zerbrechen.