Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Vanillekipferl

Zutaten:
50 Gramm gemahlene Mandeln
50 Gramm gemahlene Haselnüsse
300 Graumm Mehl
70 Graumm Zucker
1 Prise Salz
200 Gramm Butter
2 Eigelb
5 Packungen Vanillinzucker
1/2 Tasse Puderzucker
Zubereitung:
Das Mehl auf ein Backbrett sieben, Mandeln, Haselnüsse, Zucker und Salz sowie die kalte Butter in Flöckchen darübergeben. Gemeinsam mit den Eigelben zu einem Mürbeteig verkneten.

Danach den Teil in Alufolie wickeln und diesen zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Währenddessen den Teig aufteilen und in bleistiftdicke Röllchen formen. Diese in etwa daumenlange Stücke schneiden und zu Hörnchen (Kipferl) verbiegen. Die Plätzchen auf mittlerer schiene in 10 Minuten goldgelb backen.

Abschließend den Vanillinzucker mit dem Puderzucker mischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/vanillekipferl