

Vanille-Kipferl

2 Eidotter

2-3 Vanilleschoten
(Mark auskratzen)

300g geschälte,
gemahlene Mandeln

80g Zucker

125g Mehl

220g weiche Butter

2 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker

Reichlich Puderzucker
(gut 100 bis 250g)

Wunderbare Vanille-
Kipferl mit exakt der
perfekten Mischung aus
Mehl und Mandeln ...
Mürbe, doch trotzdem
zerfallen sie nicht.

Bis auf den Vanillezucker und den Puderzucker alle Zutaten verkneten und daraus dünne Stangen (ca. 4cm Durchmesser) formen und in Frischhaltefolie fest einwickeln. Nun in jede Stange der Länge nach mit dem Daumen eine Mulde drücken, dass der Querschnitt aussieht wie ein Halbmond.

Diese Stangen ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.

Die Stangen auswickeln und davon ca. 1cm breite Scheiben abschneiden, deren Ecken rund formen und aufs Blech legen.

Bei 175° ca. 15 Minuten backen. Die Kipferl dürfen nicht braun werden.

Den Puderzucker mit dem Vanillezucker gut vermischen und in eine Schlüssel geben. Ein dünnes Sieb bereitstellen.

Die noch heißen Kipferl mit der Zuckermischung dick bestreuen (also DICK) und so auskühlen lassen (können ruhig raus auf die Terrasse zum Auskühlen ... das geht schneller).

Dann von der Folie lösen und direkt in luftdichte Gefäße (ideal sind große Einmachgläser) verpacken.

