

Omas Vanillekipferl

Vorbereitung ca. 40 Min. + Ruhezeit ca. 1 Std. + Backzeit ca. 10–15 Min.

Für ca. 60 Stück

Zutaten

(B) 1 Eigelb
(B) 2 EL Öl
175 g Weizenmehl*
125 g Margarine*
250 g Puderzucker*
4 Pck. Vanillinzucker (je 8 g)*
100 g Mandeln, gemahlen*
(B) 1 Prise Salz
10 g Weizenmehl zum Ausrollen*

(B) Basiszutaten
*Restmenge wird für ein anderes Rezept benötigt.

Utensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Knethaken, Frischhaltefolie, 2 Backbleche mit Backpapier, tiefer Teller

Zubereitung

1 **Ei** trennen und das **Eigelb** mit 2 EL **Öl, 175 g Mehl***, **125 g Margarine***, **50 g Puderzucker***, **2 Päckchen Vanillinzucker*** (im restlichen Puder- und Vanillinzucker werden die fertigen Kipferl später gewälzt), **100 g gemahlenen Mandeln*** und 1 Prise **Salz** in die große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten **Teig** verkneten.

2 Den **Teig** in 2 Hälften teilen und diese zu ca. 3 cm dünnen Rollen formen. Mit Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen (siehe Tipps und Tricks).

3 Den Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen und die Backbleche mit Backpapier bereitstellen.

4 Die **Teigrollen** aus dem Kühlschrank nehmen und wie unten auf den Fotos beschrieben zu Kipferln formen. Diese mit ca. 1–2 cm Abstand auf die Backbleche setzen.

5 **Vanillekipferl** im vorgeheizten Backofen für ca. 10–15 Min. backen, bis sie anfangen, leicht braun zu werden.

6 **200 g Puder-** und **2 Päckchen Vanillinzucker*** in einem tiefen Teller mischen und die noch warmen **Kipferl** sehr vorsichtig (im warmen Zustand sind sie noch sehr zerbrechlich) darin wälzen. Anschließend abkühlen lassen und genießen.

Vanillekipferl formen:



Teigrollen auf einer mehlierten Arbeitsfläche in ca. 1–2 cm breite Scheiben schneiden.



Mit flacher Hand durch Rollen des Teiges je ca. 6 cm lange Röllchen formen, die an den Enden spitz zulaufen.



Die Enden des Teiges ggf. noch etwas abrunden und dann mittig zueinander biegen.

Viel Spaß beim Naschen!

Tipps und Tricks:

Die Teigrollen lassen sich gut einen Tag zuvor vorbereiten.
Bis zur weiteren Verwendung die Rollen einfach in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren.

ALLERGENE
Glutenhaltiges Getreide, Mandeln

Die Allergene beziehen sich nur auf die gelieferten Zutaten.

Backzeiten sind Richtwerte und können abhängig vom Ofen abweichen.