

LUCIA'S:

# Vanillekipferl

[www.nteam.de/xmas](http://www.nteam.de/xmas)



Lucia schwärmt von diesem Rezept: Es ist nicht nur einfach und schnell zuzubereiten, sondern auch unglaublich köstlich. Für sie sind die Vanillekipferl einfach unverzichtbar zur Weihnachtszeit.

## Zubereitung

1. Mehl mit Mandeln und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit Salz, Butter in Würfeln und Eigelb zugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde lang kaltstellen.
2. Backofen auf 180° Ober-Unterhitze (Umluft 160Grad) 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.
3. Schritt: 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.

## Zutaten

225g	Butter
300g	Weizenmehl
120g	Puderzucker
100g	Gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote
3	Eier

## Für die Puderzuckermischung

120g	Puderzucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker