

Vanillekipferl



Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g	Butter, weich	Die weiche Butter mit den übrigen Zutaten rasch verkneten, Teig in Rollen formen und kühl stellen, Teigrollen in Scheiben schneiden, diese jeweils halbieren und aus den Halbkreisen rasch kleine Hörnchen formen, auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech legen, nochmals kühlen und dann bei 190°C hell backen. Vanillekipferl noch heiß im Puderzuckergemisch wenden!
50 g	Zucker	
1 Pckg.	Bourbon Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
1	Eigelb	
50 g	Geriebene Mandeln	
125 g	Mehl	
<i>Puderzucker und Vanillinzucker zum Bestäuben der heißen Kipferl</i>		