

# Vanillekipferl



## Zutaten

250 g Butter  
100 g Puderzucker  
Mark einer  
Vanilleschote  
1 Ei  
Salz

300 g Mehl  
150 g geriebene  
Mandeln

50 g Puderzucker  
2 EL Vanillezucker

## Zubereitung

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. In eine Rührschüssel wird Butter, Puderzucker, Mark einer Vanilleschote, ein Ei und eine Prise Salz zu einer glatten Masse verrührt. Das Mehl darüber sieben und die Mandeln darüber streuen. Alles zusammen nun mit den Händen zu einem glatten Mürbteig kneten. Zu Rollen formen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf **180 °C** vorheizen. Die Teigrollen nun in Scheiben schneiden und zu Röllchen mit spitzen Enden formen. Zu Hörnchen biegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech im Abstand von 1-2 cm schichten. Im Backofen auf der mittleren Schiene **12-15 Minuten** hell backen.

Wenn die Hörnchen fertig gebacken sind, mischen Sie Vanillezucker mit Puderzucker. Verteilen Sie das Zuckergemisch mit einem feinen Sieb gleichmäßig über die noch warmen Hörnchen.

Die Hörnchen können vorgebacken werden und dann in einer Blechdose für den winterlichen Tee- oder Kaffeeabend mehrere Wochen aufbewahrt werden. Sie können diese Vanillekipferl aber auch am Tage der Zubereitung servieren, weil sie von Anfang an verführerisch zart und mürb sind.