



Aus der Kerrygold Weihnachtsbäckerei

Vanillekipferl



Zutaten für den Teig:

- 280 g gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- Prise Salz
- 3 Eigelb
- 250 g Kerrygold Butterschmalz

Zum Bestreuen:

- 150 g Puderzucker
- 50 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- ½ Tonkabohne

Zubereitung

Mehl sieben, Butterschmalz (Zimmertemperatur) löffelweise mit dem Zucker hinzugeben. Eigelbe, Mandeln, Vanillezucker hinzugeben. Alles zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzugeben. Teig zu vier langen Rollen formen und in Frischhaltefolie wickeln.

60 Minuten kaltstellen. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in kleine Stücke schneiden und jeweils zu Kipferl formen. Auf das Backpapier legen. 15 Minuten backen bis die Ränder der Kipferl sich leicht bräunen. Alle Zuckersorten vermengen, nach Belieben Tonkabohne in die Masse reiben und die noch lauwarmen Kipferl vorsichtig in der Zuckermasse wälzen. Komplett auskühlen lassen und luftdicht verpacken.