

Vanillekipfel

100 gr.	Mandeln (blanchiert, gerieben)
300 gr.	Mehl
200 gr.	Butter
100 gr.	Zucker
2	Eigelbe
5 Pck.	Vanillinzucker
$\frac{1}{2}$ Tasse	Puderzucker



Mehl, Zucker, Mandeln, Butter und die 2 Eigelbe zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten.

Den Backofen auf 180 ° C Grad vorheizen. Den Teig portionsweise zu bleistiftdicken Röllchen formen. Die Röllchen in 5cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen (Kipfeln) biegen. Die Vanillekipfel auf der mittleren Schiene in 10-12 Minuten goldgelb backen.

Den Vanillinzucker mit dem Puderzucker mischen und die noch warmen Kipfel vorsichtig darin wenden.