

Vanillekipferl

Für 25 Stück

80 g weiche Butter
50 g Birkenzucker
2 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote
100 g Mandelmehl
50 g gemahlene Haselnüsse
1/2 Tl Weinstein-Backpulver

Außerdem
Puder-Birkenzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Ruhezeit und Backzeit)

Pro Stück ca. 61 kcal/255 kJ
E: 2 g, F: 5 g, KH: 3 g

Die Butter mit dem Birkenzucker verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Das Eigelb und das Vanillemark einarbeiten. Mandelmehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver vermischen, zur Eigelbbutter geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Von der Teigrolle etwa 25 walnussgroße Stücke abschneiden und jedes zu einem Halbmond formen. Auf das Backblech legen und ca. 10 Minuten backen, bis die Kipferl durchgebacken, aber nur ganz leicht gebräunt sind.

Die Kipferl vorsichtig auf ein Kuchengitter legen, auskühlen lassen und mit Puder-Birkenzucker rundum bestäuben.



Mandelmehl



gemahlene
Haselnüsse