

Omas Vanillekipferl von Jasmin Escobar Lopez

Zutaten:

250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelb
175 g kalte Butter
125 g geschälte, gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken. Zucker, Vanillezucker und Eigelb hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten.

Die in Stücke geschnittene Butter und die Mandeln darauf verteilen. Mit Mehl bedecken und alles zu einem Kloß zusammendrücken. Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig klebt, eine Zeit lang in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und davon ca. 2 cm lange Stücke abschneiden. Zu ca. 5 cm langen Rollen formen, die an den Enden etwas dünner sind als in der Mitte (aber nicht zu dünn und spitz, sonst werden sie braun). In Hörnchenform auf ein Backblech legen und hellgelb backen.

Etwa 10 Minuten bei starker Hitze (aber nicht zu stark) und immer mal wieder kontrollieren, damit sie nicht zu braun werden!

Nach dem Backen in Puderzucker (mit etwas Vanillezucker gemischt) wälzen.