

thermomix
VORWERK

*Endlich wieder
Türchen öffnen ...*

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
45 Min.



Gesamtzeit
3 Std. 30 Min.



Portionen
50 Stück

Zutaten

150 g Zucker

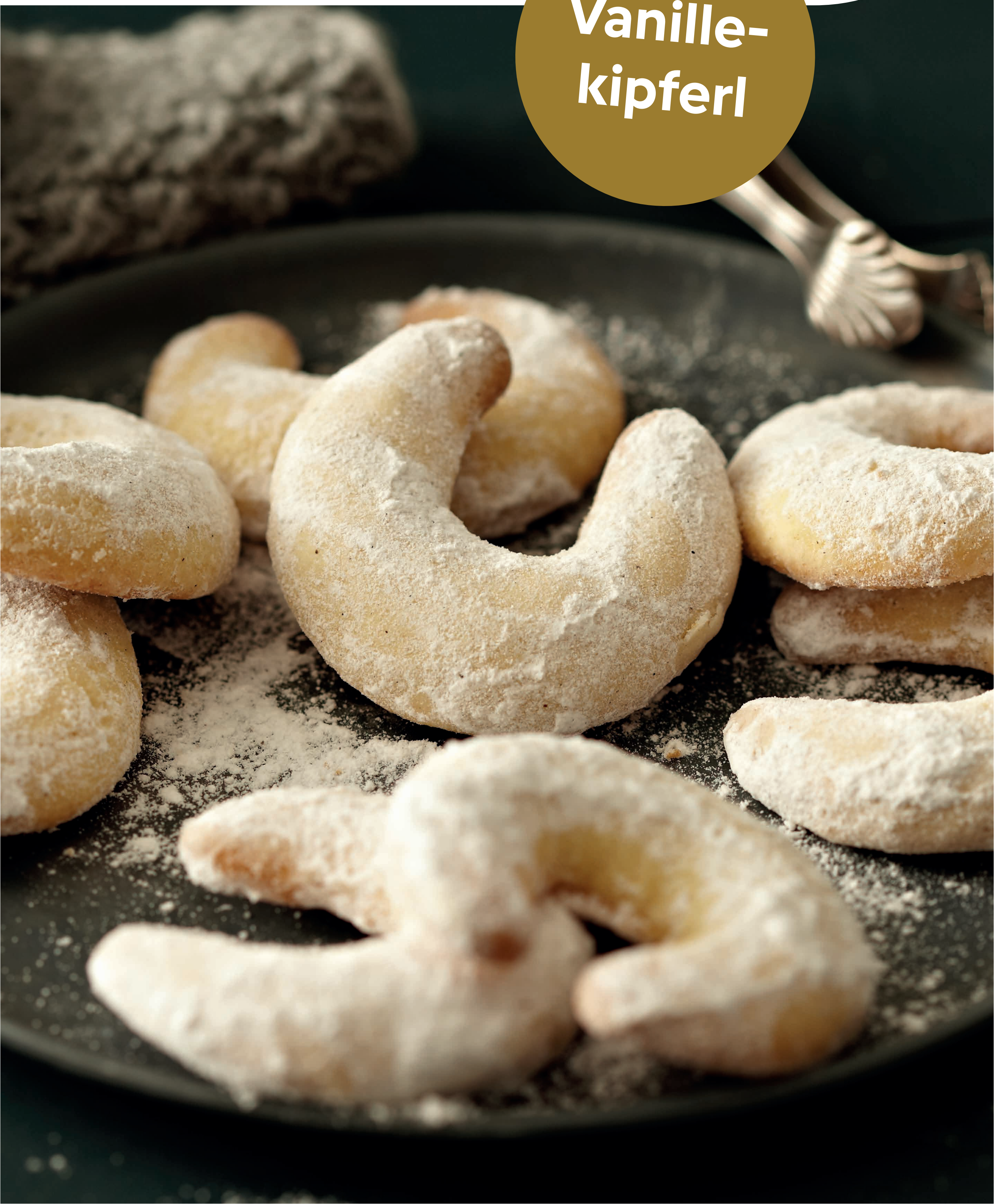
20 g Vanillezucker,
selbst gemacht

100 g Mandeln, blanchiert

280 g Mehl

210 g Butter, in kleinen
Stücken

**Vanille-
kipferl**



- 1.** Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren und in eine flache Schale umfüllen.
- 2.** Mandeln in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
- 3.** Mehl, 70 g Puderzucker und Butter zugeben und **40 Sek./Stufe 5** kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 4.** Backofen auf 180°C vorheizen.
- 5.** 50 walnussgroße Stücke vom Teig abstechen, erst Röllchen, dann kleine Hörnchen formen, auf die vorbereiteten Backbleche legen und nacheinander 15-20 Minuten (180°C) backen. Die noch warmen Vanillekipferl im restlichen Puderzucker wälzen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.