

Vanillekipfel I

Zutaten

150 g Zucker
20 g Vanillezucker, selbst gemacht
100 g Mandeln, geschält
280 g Mehl
210 g Butter, in kleinen Stücken

Zubereitung

Zucker und Vanillezucker 20 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren und in eine flache Schale umfüllen.

Achtung, es staubt sehr! Am Besten ein bisschen warten, bis sich die Rauchwolke verzogen hat. ☺

Mandeln in den Mixtopf geben und 5 Sekunden / Stufe 7 zerkleinern.

Mehl, 70 g vom beiseite gestellten

Puderzucker und Butter zugeben, mithilfe des Spatels 40 Sekunden / Stufe 5 kneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

In dieser Zeit zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Vom Teig walnussgroße Stücke abnehmen, mit den Händen erst Röllchen, dann kleine Hörnchen formen, auf die vorbereiteten Backbleche legen und nacheinander 15 - 20 Minuten (180°C) backen.

Die noch warmen Vanillekipfel im übrigen Puderzucker wälzen, auf Kuchengitter geben, abkühlen lassen.

www.cookidoo.de

Vanillekipfel II

Zutaten

1 Ei
70 g Zucker
210 g Butter
280 g Mehl
250 g gemahlene Mandeln
Puderzucker und Vanillezucker zum Wälzen

Zubereitung

Alle Zutaten (außer Puderzucker) zu einem Teig verkneten und Halbmonde formen.

Bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillezucker auf einem Teller vermischen.

Die noch warmen Kipfel in dem Puderzucker wälzen.

Quelle: Schwiegermutter ☺



