



Weihnachtsbäckerei: Vanillekipferl „Mini MüSy“

Zutaten (für zirka zwei Backbleche):

320 g	Mehl
120 g	Mandel(n), gemahlene
120 g	Zucker
2	Eigelb
270 g	Butter, weiche
5 Tüte/n	Vanillezucker, hell

1. Mehl, Mandeln und Zucker in einer Schüssel mischen. Eigelb und Butter dazugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten.





2. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 190°C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

- Den Teig in gleichgroße Teile schneiden und jeden einzelnen Teil zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Die Rollen in ca. 2 cm breite Stücke schneiden und zu kleinen Kipferln formen.





4. Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwa 10 Minuten goldgelb backen.
5. 5 Tütchen Vanillezucker auf einen tiefen Teller geben und die noch heißen Kipferl darin wenden. Danach auf einem großen Teller oder einer Platte auskühlen lassen.



Tipp: Statt 5 Tütchen heller Vanillezucker können auch 4 Tütchen heller Vanillezucker und 1 Tütchen Bourbon Vanillezucker verwendet werden.

Damit die heißen Kipferl nicht brechen, sollten sie zirka 1 Minuten auf dem Blech auskühlen, bevor sie im Zucker gewendet werden.

Guten Appetit!

