

VANILLE KIPFERL

150g gem Mandeln	<p>Das Mehl auf ein Backbrett sieben, Mandeln, Haselnüsse, den Zucker, das Salz, die kalte Butter in Flöckchen und die Eigelbe darübergerben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190° C vorheizen. Den Teig portionsweise zu bleistiftdicken Röllchen formen. Die Röllchen in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen (Kipferl) biegen. Auf der mittleren Schiebeleiste in 10 Min. goldgelb backen. Den Vanillinzucker mit dem Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.</p>	
100g gem Haseln.		
100g Weizenmehl (oder Glutenfreies Mehl)		
50g Kartoffelstärke		
70g Zucker		
1 Prise Salz		
200g Butter		
2 Eigelb		
5 Pck. Vanillinzucker		<p>Oder mit der Mischung bestreuen.</p>
1/2 Tasse		