Gebäck – „Vanillekipferl“

Zutaten sind:

➡	300 gr. Mehl
➡	50 gr. Gemahlene Mandeln
➡	50 gr. Gemahlene Haselnüsse
➡	100 gr. Zucker
➡	1 Prise Salz
➡	2 Eigelb
➡	200 gr. Butter
➡	
➡	5 Pck. Vanillezucker
➡	½ Tasse Puderzucker
➡	
➡	

Und so wird es gemacht:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig dann 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach dem Kaltstellen den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Kleine Teigstücke abnehmen und diese zu fingerdicken Rollen formen. Dann diese in ca. 5 cm lange Stücke rollen und zu Hörnchen biegen.

Weitere Bemerkungen:

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Die Vanillehörnchen auf ein gefettetes Backblech legen und backen. In der Zwischenzeit werden Vanillezucker und Puderzucker miteinander vermischt. Danach die gebackenen, noch warme Hörnchen in der Zuckermischung wenden.

Aufwand und / oder Herstellzeiten	
Vorbereiten	etwa ½ Stunde
El.-Herd *backen*	190° ca. 10 Minuten goldgelb backen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen **„Guten Appetit“**