



Omas Vanillekipferl

Zutaten:

300g Weizenmehl Type 405 von der Vogt Hofmühle
250g Butter
200g Mandeln gemahlen
140g Zucker
Vanilleschote
Etwas Puderzucker und Vanillezucker

Nach Belieben entweder geschälte oder naturbelassene Mandeln mahlen. Diese mit dem Mehl, der Butter, dem Zucker und der Vanille (am besten frisch aus einer Schote gekratzt) gut verkneten. Den Teig anschließend in eine Folie gewickelt in den Kühlschrank legen, bis dieser zum Verarbeiten fest wird.

Aus dem kühlen Teig einzelne Rollen formen und diese Rollen in kleine Stücke unterteilen. Die Stückchen an den Enden schmaler rollen und zu Kipferl formen, indem sie zu Hörnchen gebogen werden. Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 8-10 Min backen, bis sie sich ganz leicht bräunen – sie sollen aber möglichst hell bleiben!

Die Kipferl leicht erkalten lassen und in einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker von allen Seiten wenden. Die Kipferl dürfen dafür nicht zu warm sein, sonst zerbröseln sie. Aber auch nicht zu kalt, sonst hält die Zuckermischung nicht – einfach ein wenig probieren.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de