Vanillekipferl mit Bourbon Vanille

90–120 Min

Zubereitung

1. Zunächst Mandeln, Haselnüsse, Mehl, Staubzucker, Vanillezucker und Salz mit der zimmerwarmen Butter und den beiden Dottern zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig zu einer Rolle formen und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Anschließend von der Teigrolle gleichmäßig etwa 1-2 cm dicke Stückchen abschneiden und zu Kipferl formen.
4. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180 °C Umluft im Backrohr 10 Minuten goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit Staubzucker mit Vanillezucker und dem Vanillemark der Schote zu Dekorzucker mischen.
6. Gleich nach dem Backen, wenn die Kipferln noch warm sind, mit dem Dekorzucker bestreuen.
7. 1 kg Teigmasse ergeben in etwa 80 Stück.

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Mürbteig

150 g	Mandeln gerieben
60 g	Haselnüsse gehackt
270 g	Butter
2	Eidotter
300 g	Mehl glatt
80 g	Staubzucker
2 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für den Dekorzucker

100 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon