



## 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       |

# 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 Kipferl noch warm sind, mit dem Dekorzucker bestreuen.
- 7 1 kg Teigmasse ergeben in etwa 80 Stück.

