



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

