Vanillekipferl (klassisches Originalrezept)

Zutaten:

350 g Weizenmehl Type 550
150 g geschälte, gemahlene Mandeln
60 g Vanillezucker
300 g weiche Butter
1 Prise Salz

zum Bestäuben: 250 g Puderzucker

Zubereitung:

Aus allen Teigzutaten rasch einen Mürbeteig kneten.
Den Teig im Kühlen etwa 1 Stunde lang ruhen lassen.
Den Teig in etwa 3 cm starke Rollen formen und dann diese in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Teigscheiben zu Hörnchen rollen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.
Im 160° Celsius etwa 20 Minuten backen (Achtung: Die Kipferl sollten nur goldgelb werden).
Direkt nach dem Backen mit dem Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.
Nach dem Auskühlen vorsichtig in eine Dose umschichten.

Info: Das Weizenmehl Type 550 enthält 550 mg Mineralstoffe je 100 g Mehl; das Mehl ist insgesamt etwas griffiger und natürlich gesünder, als das übliche Mehl der Type 405.
Wem das zu gesund (oder rustikal) ist, der kann das Mehl in diesem Rezept auch durch das "übliche Weizenmehl" ersetzen.

leicht