

schnelle Vanilleplätzchen (ca. 70 Stück)



Teig:

140 g Mehl
20 g gemahlene Mandeln
20 g geriebene Haselnüsse
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
100 g Butter
das Innere 1/2 Vanilleschote

Deko:

3,5 EL Vanillezucker

Backzeit:

ca. 7 min bei
180°C (Ober-/Unterhitze)

So geht's

Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, mit Mandeln, Haselnüssen und Zucker und der Prise Salz mischen. Eine Mulde in die Mitte machen, das Eigelb hineingeben. Butter in Stücken aussenrum geben und die Vanilleschote auskratzen und dazu geben. Nun alles schnell zu einem Teig verkneten, diesen dann in Folie wickeln und 1 h kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Zuckermischung zum Wälzen der Kipferl vorbereiten. Dazu Puderzucker sieben und mit Vanillezucker mischen. Auf einem großen, flachen Teller bereitstellen.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen (Umluft).

Den Teig aus der Kühlung nehmen und 3 Würste formen. Diese mit dem Messer in gleiche Teile teilen.

Nun aus den Abschnitten Kugeln formen und in Vanillezucker wälzen. Mit einer Gabel eindrücken und auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Sooft wiederholen, bis der Teig alle ist.

Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und die ca. 10 min backen