

Vanillekipferl

reicht für ca. 60 Stück		
1 Vanilleschote 100g gemahlene Mandeln 275g Mehl 75g Zucker 2 Eigelb 200g Butter (kalt und in Stückchen geschnitten!) 1 Prise Salz	<p>Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.</p> <p>Zusammen mit den restlichen Zutaten zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann schnell von Hand zu einem glatten Teig kneten.</p> <p>Den Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde kaltstellen.</p>	<p>Schneidebrett, Messer, Rührschüssel, Handrührgerät,</p> <p>Frischhaltefolie</p>
etwas Mehl	<p>Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze, 175°C).</p> <p>Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen mit ca. 1,5cm Durchmesser formen. Die Teigrollen jeweils in 4cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Halbmonden formen und an den Enden etwas zusammendrücken.</p> <p>Im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn die Spitzen leicht Farbe bekommen haben.</p>	<p>Schneidebrett, Messer</p>
50g Puderzucker 2 Päckchen Vanillezucker	<p>Puderzucker und Vanillezucker mischen und noch über die heißen Vanillekipferl sieben. Die Kipferl auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.</p>	<p>Schüssel, Sieb, Rost</p>

die
AES-
 Lehrerinnen
 der MÖRIKE-
 REALSCHULE
 wünschen gutes
GELINGEN und
 eine schöne WEIHNACHTS-
ZEIT
 ★★★