



Zutaten Für 40 Plätzchen

- 2 Eier
- 250 g Alnatura Weizenmehl Type 405 + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 100 g Alnatura Mandeln gemahlen
- 3 Msp Alnatura Bourbonvanille gemahlen
- 100 g Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 200 g kalte Alnatura Süßrahmbutter
- 30 g Alnatura Puderzucker

Tipp: Anstelle des Weizenmehls kann auch Dinkelmehl Type 630 verwendet werden.

* Das Eiweiß kann für die Kokos- oder Walnuss-Cranberry-Quinoa-Makronen verwendet werden.

Zubereitung Zubereitungszeit ca. 25 min + 2 h Kühlzeit + 20 min Backzeit pro Blech

- 1. Eier trennen. Eiweiße kühlen und anderweitig verwenden*. Eigelbe zusammen mit Mehl, Mandeln, 2 Msp Vanille, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Butterflöckchen darüber verteilen und alles mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig verkneten.
- 2. Teig halbieren und zu 2 Rollen mit 3 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 h im Kühlschrank kühlen.
- 3. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Teig darauflegen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Teigscheiben auf der bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand zu an den Enden spitz zulaufenden Rollen formen und zu Kipferln biegen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen und je 20 min auf der mittleren Schiene im Ofen backen.
- 4. Puderzucker in einem tiefen Teller mit restlicher Vanille vermischen. Die Kipferl auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, vorsichtig im Puderzucker wenden und auskühlen lassen.