pb die beste Küche

Großmutters Vanillekipferl

Der Duft nach frischen Vanillekipferl zieht durch die Küche und die Kinder warten mit großen Augen sehnsüchtig vor dem Ofen bis das erste Blech dieser verlockenden Köstlichkeit endlich fertig ist. Versüßen Sie sich die Weihnachtszeit mit diesem alten Familienrezept von Möbelerlebnis Bommersbach.

Großmutters Vanillikipferl

pb die beste Küche

Zutaten

250 g	Mehl
80 g	Zucker
150 g	Butter
2	Eigelb
1	Vanilleschote
	Abrieb von 1/2 Zitrone
	Puderzucker

Süsser die Kipferl nie schmecken

Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs halbieren und das Vanillemark herauskratzen. Mit Mehl, Zucker, Butter Eigelb und Zitronenabrieb zu einem festen Teig kneten. Jeweils soviel Teig wie zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger passt zu einer Kugel drehen und auf einer Backunterlage zur Rolle formen, deren Enden etwas dünner sind. Zu Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 10 Minuten backen. Vorsicht, damit die Enden nicht zu dunkel werden. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. In einer Blechdose aufbewahren.