

Vollkorn-Vanillekipferl

Zutaten

150 g	Weizen- & Vollkornmehl	Weiteres:
150 g	Mandeln gerieben	Vanillezucker
150 g	kalte Butter	
70 g	Roh-Rohrzucker (Rapadura)	
1	Vanilleschote	
2	Dotter	

Arbeitsbeschreibung

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backrohr auf 170° C vorheizen.
2. Mehl und Mandeln vermischen. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
3. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Mehl- Mandelmischung zerbröseln. Zucker, Vanille und Dotter zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 10min. im Kühlschrank rasten lassen.
4. Den Teig zu einer Rolle formen, davon ca. 10 g schwere Stücke abschneiden und zu Kipferl formen.
5. Kipferl auf Bleche legen und im vorgeheizten Rohr, mittlere Schiene 10 bis 15min. überbacken.
6. Kipferl aus dem Rohr nehmen und noch warm mit Vanillezucker bestreuen. Achtung: die warmen Kipferl brechen leicht. Ziehen sie die Kipferl am besten mit dem Papier vom Blech und lassen Sie sie auskühlen.