

Vanillekipferl mit nutella®

Easy

1 h 45 min



ZUTATEN

FÜR 25 PORTIONEN

Mark 1 Vanilleschote

120 g weiche Butter

45 g Zucker

60 g gemahlene Mandeln

140 g Mehl Type 405

120 g nutella

ZUBEREITUNG



- 1 | Vanilleschote der Länge nach mit einem spitzen Messer einschneiden und das Mark herauskratzen. Butter in kleine Stücke schneiden, mit Vanillemark und Zucker vermischen.



- 2 | Mandeln und Mehl zu der Buttermischung geben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.



- 3 | Teig zu bleistiftdünnen Rollen formen, diese in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu „Kipferln“ formen. Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft ca. 15 Minuten backen. Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4**

nutella erwärmen, die Hälfte jedes Kipferls eintauchen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig und getrennt voneinander lagern und am besten direkt servieren.