

VANILLEKIPFERL + VARIANTEN

von **Adriana Prinoth**

300 g Mehl

250 g Butter

100 g geriebene Mandeln

70 g Puderzucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen und gut kneten. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank gut durchkühlen. Danach den Teig in kleine Hörnchen formen und auf ein Backblech legen. Bei 170°C ca. 13-15 Minuten backen. Sobald die Spitzen anfangen braun zu werden, können sie raus.

WICHTIG: Noch warm im Zucker oder Puderzucker wälzen, sonst bleibt nichts hängen.

Daraus kann man aber auch Herzen ausstechen und Nougatherzen daraus machen. Dazu 200 g

Nussnougatmasse im Wasserbad schmelzen - eine Hälfte der Herzen eintauchen - anschließend mit goldenen Zuckerperlen und Lebensmittelfarbe verzieren.

Für Vanillespitzbuben einfach runde Formen ausstechen - mit Preiselbeermarmelade (mit einem Schuss Rum) füllen und mit Nussnougatmasse garnieren. Gehackte Pistazien darauf und fertig.

