

# Oberpfälzer Vanillehörnchen

## ZUTATEN

- 270 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
- 60 g Zucker
- Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Butter, Nüsse und Zucker zu einem Bröselteig verarbeiten.
2. Walnussgroße Stückchen zu Hörnchen formen.
3. Bei mäßiger Hitze (etwa 175° C) backen.
4. Puderzucker mit Vanillezucker mischen.
5. Die noch heißen Hörnchen vom Blech nehmen und im Puderzucker wenden.



**MARKUS NICKL**  
Geschäftsführer

*„Vanillekipferl wie sie bei mir zuhause in der Oberpfalz gemacht werden. Meiner Ansicht nach die besten Vanillekipferln überhaupt, so mürbe, dass sie auf der Zunge zergehen.“*

