

# Cashew- Kipferl



## ZUTATEN:

250 g Mehl  
200 g Cashewnüsse  
250 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

*Außerdem:*  
Vanillezucker

## ZUBEREITUNG:

1. Für die Teigbasis die Cashewkerne möglichst fein im Küchenmixer zerkleinern.
2. Anschließend mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Danach für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen .
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
4. Im Anschluss aus dem gekühlten Teig möglichst gleich große Kugeln formen und diese zu kleinen Hörnchen mit schmalen Enden formen und zu Halbmonden biegen.
5. Alle Cashew-Kipferl auf zwei Bleche mit Backpapier verteilen und genügend Abstand zwischen den Plätzchen lassen, da diese beim Backen noch etwas breiter werden.
6. Die Kipferl für 8–10 Minuten nacheinander auf der mittleren Schiene goldbraun backen und nach einigen Minuten Abkühlzeit noch warm im Vanillezucker wälzen.