



Vanillekipferl

Zutaten:

250g Mehl
210g Butter
100g gemahlene Mandeln
80g Zucker
2 Vanilleschoten
2 Päckchen Vanillezucker
50g Puderzucker



Zubereitung:

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen und das Mark aus den Vanilleschoten kratzen. Dann beides mit dem Mehl, den gemahlenden Mandeln und dem Zucker verkneten, bis ein schöner Teig entsteht. Nun sollte der Teig für ca. eine halbe Stunde ruhen, gern im Kühlschrank.

Jetzt könnt ihr schon mal den Puderzucker vorbereiten, den vermengt ihr bitte mit dem Vanillezucker.

Den fertigen Teig müsst ihr nun zu kleinen Röllchen formen. Sie sollten ungefähr einen Durchmesser von 4cm haben. Nun aus den Rollen Scheiben schneiden, ca. 1-2cm dick. Daraus könnt ihr nun die fertigen Kipferl formen und sie auf einem Backblech verteilt bei 175°C ca. 20 Min in den Ofen schieben.

Nach dem abkühlen, braucht ihr sie nur noch von allen Seiten in der Zuckermischung zu wälzen oder damit zu bestäuben. Sollten euch die Kipferl dabei brechen, sind sie noch nicht kalt genug. Dann wartet lieber noch ein oder zwei Minuten.

