

## » VANILLEKIPFERL «

### ZUTATEN:

210 g Butter  
2 P. Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
80 g Zucker oder Puderzucker  
  
100 g gemahlene Mandeln  
250 g Weizenmehl

1 P. Puderzucker  
2 P. Vanillezucker

### ZUBEREITUNG:

mit

gut verrühren.

**Backofen auf 180°C vorheizen**

mit

vermischen und unter die Buttermasse verkneten.

Den Teig zu je ca. 4 cm dicken Rollen formen, in Folie wickeln und 60 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Von den Rollen 1-2 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kipferln formen. Auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand zueinander legen.

Auf mittlerer Schiene **10-15 Minuten backen**. Wenn die Kipferl beginnen, braun zu werden sind sie fertig.

In der Zeit, die die Kipferl im Backofen sind:

sieben und mit

vermischen.

Die noch warmen Vanillekipferl in die Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. In einer Gebäckdose halten sich die Kipferl 3-4 Wochen.

