

»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.

