



Vanillekipferl

ARBEITSZEIT CA. 40 MIN • BACKZEIT CA. 20 MIN.

Zutaten:

250 g Weizenmehl

210 g Butter

100 g Mandeln

80 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Pck. Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Zusammenfügen der Zutaten für den Teig. Den Kipferl Teig zu Rollen mit einem Durchmesser von 4 cm machen. Anschließend in Folie oder Backpapier gewickelt 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermischt.

Nach und nach die gekühlten Teigrollen in etwa 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kipferl formen und nicht zu weit auseinander in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 175 C Umluft etwa 10 bis 15 Minuten backen. Sobald die Kipferl beginnen, zu bräunen, sind sie gut.

Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind. Die fertigen Kipferl komplett auskühlen lassen.

Und guten Appetit.

