

REZEPT

VANILLEKIPFERL

» ZUTATEN:

- » 200g Mehl
- » 150g gemahlene Mandeln
- » 200g Butter
- » 80g Puderzucker
- » 7 Päckchen Vanillezucker zum Wenden

» ZUBEREITUNG:

- » Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Der Teig darf nicht zu bröselig sein. Sobald er gut durchgeknetet ist, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- » Den Kipferlteig zu kleinen Rollen mit zwei Zentimeter Durchmesser formen. Halbmondförmig biegen und auf ein Backblech legen. Im Umluftherd bei 175°C ungefähr 20 Minuten backen.
- » Die Kipferl etwa 3 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit einer Gabel in den Vanillezucker geben und wenden. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

