

## vanillekipferl

250 g Mehl  
210 g Butter  
100 g Mandeln, gemahlene  
80 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Puderzucker zum Wenden  
2 Pck. Vanillezucker zum Wenden



Alle Zutaten verkneten bis eine feste Masse entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen, damit er schnittfest wird.

Anschließend den Teig zu Rollen formen und 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese mit den Händen zu Kipferl formen und auf Backpapier auf ein Backblech legen.

Bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen. Auf die Bräune achten. Manche Backöfen sind schneller, in anderen dauert es einige Minuten länger.

Die noch warmen Kipferl in der Zuckermischung vorsichtig wenden und abkühlen lassen. Danach können sie in einer Keksdose etwa sechs Woche aufbewahrt werden.

Guten Appetit!