

Vanillekipferl

Zutaten für circa 60 Stück

200 g kalte Butter
50g feiner Zucker
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
3 Päckchen Vanillezucker
280 g Mehl
150 g Puderzucker

Zubereitung

Mehl, 1 Päck.Vanillezucker, Mandeln und Zucker in einer Schüssel mischen und die Butter in Flöckchen zugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt für 8 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 160 Grad ober- und Unterhitze vorheizen.

Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferl legen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 10-15 Min. backen.

Puderzucker mit 2 Päckchen Vanillezucker mischen. Die Kipferl nach dem backen vom Papierlösen und noch warm in der Zuckermischung wenden.