

Vanillekipferl

300 gr Mehl

200 gr Butter

kalt in kleine Stücke schneiden,
beigeben und rasch zu einer
krümeligen Masse reiben.

110 gr Zucker

1 P Vanillezucker

100 gr Mandeln geschält fein gemahlen

1 Ei gelb

alles beigeben und zu einem
glatten Teig verarbeiten

ca. 30 min. abgedeckt kühl stellen

Vom Teig kleine Stücke abschneiden, Röllchen drehen
und daraus Kipferl formen. Diese auf ein mit Backpapier
belegtes Blech legen

Backen ca. 10-12 min im auf 200° vorgeheizten Ofen.
Backofenmitte und Umluft.

4 Essl. Puderzucker

1 P Vanillezucker

mischen und die noch warmen
Kipferl darin wenden.

Die ausgekühlten Kipferl in einer Dose aufbewahren.

Nach ein paar Tagen schmecken sie noch besser ü