

Vanillekipferl



Zutaten:

(für zwei Bleche)

- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 210 g Butter
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 5 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Mehl

Puderzucker und Vanillezucker zum Wälzen der Vanillekipferl

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Ei, Zucker und Vanillezucker, Mandeln und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Diesen danach auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage zu einer Rolle formen. Davon ca. 1-2 cm große Stücke abschneiden und diese zu Kipferl formen.

Die Kipferl auf einem mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) / 200 °C (Ober-Unterhitze) etwa 12 - 15 Minuten backen.

Zwischenzeitlich etwa 100g Puderzucker und 4 – 5 Päckchen Vanillezucker vermischen. Die noch heißen Kipferl anschließend darin wälzen.