

# 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.