



# Vanillekipferl



## Zutaten:

250 g Mehl

2 Pck. Vanillezucker

100 g gemahlene Mandeln

200 g Butter oder Margarine

100 g Puderzucker

75 g Zucker

1 Prise Salz

ausgekratztes Mark zweier  
Vanilleschoten

## Zubereitung:

Wichtig: Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Alle Zutaten bis auf den Puderzucker und das Vanillemark vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Kleine Kipferl formen und auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen für 10-12 Minuten bei 175 °C Umluft (oder 200 °C Ober-/Unterhitze) backen. Die Kipferl sollten nur leicht gelb-bräunlich werden und hell bleiben.

Währenddessen den Puderzucker mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschoten mischen und die Kipferl vorsichtig noch heiß darin wälzen.