



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 ver-
mengen 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 ausgekrat-
zen Vanilleschoten mischen und die Kipferl vorsichtig
noch heiß darin wälzen.