

# VANILLEKIPFERL

## Du brauchst:

- 200 g Mehl
  - 210 g Butter
  - 100 g Mandeln (gemahlen)
  - 100 g Zuccker
  - 1/2 Vanilleschote
- 
- 2 Pck. Vanillezucker
  - 1 Pck. Puderzucker



## Schritt 1:

Mehl, Butter, Mandeln, Zucker und Inneres einer ausgeschabten halben Vanilleschote in einer Schüssel zu einem homogenen Teig kneten.



Anschließend 30 Minuten in Folie gewickelt in den Kühlschrank geben

## Schritt 2:

- Den Teig zu einer Rolle mit ca. 4 cm Durchmesser formen
- In ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden
- Scheiben in gewünschte Kipferlform bringen
- Mit genügend Abstand auf Backblech legen
- 10-15 Minuten bei 175°C Umluft backen



## Schritt 3:

- Zwischenschritt:
  - Puderzucker mit Vanillezucker in einer großen Schüssel vermengen
- Vanillekipferl ca. 2-3 Minuten abkühlen lassen
- Danach die noch warmen Kipferl von allen Seiten in der Zuckermischung wenden



## Schritt 4:

- Anrichten
- Genießen
- Fertig!

