



Vanillekipferl



250 g Mehl

210 g Butter

100 g gemahlene Mandeln

80 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

Puderzucker und Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Danach in Folie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen den Puderzucker in eine große Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker mischen.

Danach wird der Teig zu Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser gerollt, in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten, woraus man dann die sogenannten "Kipferl" macht. Diese werden dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt und ca. 20 Minuten (bei 175 °C / Umluft) gebacken. Die Plätzchen sind fertig, wenn sich leicht Bräune annehmen.

Anschließend müssen die Kipferl für ca. 3 Minuten abkühlen, bevor man sie von allen Seiten in der Puder-/Vanillezuckermischung wenden kann.