



Vanillekipferl



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
50 Stück



Zubereitungszeit
1 Stunde

Zutaten

Teig

250 g Mehl

70 g Puderzucker

200 g kalte Butter

160 g geriebene Mandeln

Außerdem

Vanille Puderzucker



Zubereitung

Ofen auf 160° Umluft vorheizen.

Die Zutaten des Teiges in den Rührkessel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten lassen. Den Teig rausholen und mit den Händen nochmals kurz durchkneten.

Den Teig vierteln. Das erste Stück zu einer Rolle formen, dann in Scheiben schneiden. Die Scheiben wieder zur Rolle formen und daraus Kipferl formen.

Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech nebeneinanderlegen und in dem vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen.

Noch heiß mit Vanille Puderzucker bestreuen.

