



# VANILLEKIPFERL

## **Zutaten für den Teig:**

125 g Butter

60 g Zucker

Mark ½ Vanilleschote

1 Prise Salz

190 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

## **Zutaten zum Wälzen:**

100 g Puderzucker & Mark 1 Vanilleschote

1. Für den Teig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Vanillemark und Salz zufügen. Das Mehl unterrühren. Die Mandeln unterkneten. Den Teig zu Rollen formen und 1 Std. kühl stellen.

2. Die Rollen in Scheiben schneiden und daraus kleine Kipferl formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und backen.

Backzeit: 12 bis 15 Min. bei 180 °C  
( 160 °C Heißluft)

3. Puderzucker und Vanillemark mischen. Die warmen Kipferl darin wälzen.

Tipp: Sollte der Teig zu bröselig sein, etwas flüssige Butter unterkneten.

Da bei diesem Rezept kein Ei verwendet wird, sind die Kipferl wunderbar mürbe.