

Vanillekipferl

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 35 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

250 g	Weizenmehl
180 g	weiche Butter
50 g	Mandeln
50 g	Mandelmehl
90 g	Zucker
4 TL	Vanille-Mandel Würzöl
2 TL	Puderzucker
4 Päckchen	Vanillezucker



Zubereitung

Mandeln in einem Mixer fein vermahlen und mit Mandelmehl, Weizenmehl, Butter, Zucker und Vanille-Mandel Würzöl zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für zirka eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Kipferl in der gewünschten Größe formen (etwa 4-5 cm lang) und mit genügend Abstand auf dem Blech verteilen. Für etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Die fertigen Kipferl wenige Minuten auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Vanillezucker und Puderzucker in einer großen Schüssel mischen und die noch warmen Kipferl darin wenden (sehr vorsichtig, damit sie nicht zerbrechen). Alternativ können die Kipferl auch mit der Zuckermischung bestreut werden.