Vanillekipferl

Zutaten:

280 g Mehl
210 g Butter
100 g geschälte und gemahlene Mandeln
70 g Zucker
10 EL Puderzucker
3 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Das Mehl mit der Butter, den Mandeln und dem Kristallzucker rasch zu einem Mürbteig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig eine Rolle formen und in Scheiben schneiden. Erst zu Kugeln rollen, danach zu Würstchen und schließlich die Würstchen zu Kipferln biegen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 160° Celsius ca. 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Puderzucker sieben und mit dem Vanillezucker mischen. In eine Auflaufform oder auf eine Schale geben. Die noch warmen Kipferl in das Zuckerbett legen, bedecken und darin auskühlen lassen.

leicht