

Oma´s Vanillekipferl



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

Für den Teig

500 g Mehl
450 g Butter
200 g Mandeln gemahlen
160 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Puderzucker, zum Wenden
4 Pck. Vanillezucker, zum Wenden



Zubereitung:

Die Teigzutaten alle gut miteinander verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermischen.

Den Kipferlteig zu Rollen mit einem Durchmesser von 3-4 cm formen und danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen, die Enden etwas dünner rollen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im Umluftbackofen auf 175 °C ca. 10 - 15 Minuten backen. Die Kipferl etwa 3 Minuten kühlen lassen und dann in der vorbereiteten Puderzuckermischung wälzen

