



Rezept von Verena

# Vanillekipferl



ca. 40 Stück



1 Std 30 Min

## ZUTATEN

### Für die Vanillekipferl

280g	Mehl
210g	Butter
70g	Zucker
100g	Mandeln (gerieben)
1 Prise	Salz

### Zum Wenden

4 Pk	Vanillezucker
6 EL	Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Für die Vanillekipferl Mehl, Zucker, Mandeln, Salz und in kleine Stücke geschnittene Butter zu einem Teig verarbeiten und diesen 1 Stunde (in Frischhaltefolie gewickelt) in den Kühlschrank legen.
2. Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle mit ca. 3-4 cm Durchmesser formen und aus dieser Rolle ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben (ca. 15g) abschneiden. Diese Scheiben zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 12-15 Minuten hellbraun backen.
3. Die noch warmen Kipferl in einer Mischung aus Zucker und Vanillezucker wälzen und danach vollständig abkühlen lassen.

**Viel Spaß beim Nachbacken :)**