

# Vanillekipferl

---



## **Zutaten (ca. 60 Stück):**

### **Teig:**

- 210 g Butter
- 250 g Mehl
- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 16 g Vanillezucker
- 80 g Zucker

### **Zum Bestäuben:**

- 100 g Puderzucker
- 16 g Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Die trockenen Zutaten für den Teig vermischen, die Butter zugeben und alles zu einem kompakten, nicht klebenden Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Kipferlteig nach der Kühlzeit in mehreren Portionen zu Kugeln formen und diese mit den Händen vorsichtig zu etwa fingerdicken Strängen ausrollen. Im Anschluss die Teigstränge in fingerlange Stücke schneiden und aus diesen die Kipferl formen. Die Kipferl nochmals für 10 Minuten in den Kühlschrank geben, damit sie beim späteren Backen die Form behalten.

Die gekühlten Kipferl auf das mit Backpapier belegte Blech legen und für ca. 12 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis sie leicht gebräunt sind; dann herausholen und etwa 4 Minuten abkühlen lassen, damit sie nicht zerbrechen. Zucker mit Puderzucker mischen, die Kipferl damit von allen Seiten besieben und danach zum Auskühlen auf ein Gitterrost legen.

### **Tipp:**

Wer einer intensivere Vanillenote haben möchte, kann in den Teig auch das Mark einer Vanilleschote unterarbeiten.

***Nährwertangaben: 65 kcal pro Kipferl, 12 g KH pro Kipferl***