

Vanillekipferln

Zutaten:

280g Mehl (die Hälfte davon Weizenmehl)

210g Butter

100g gemahlene Mandeln

70g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Ei

Zum Wälzen oder Besieben:

5 El Staubzucker

2 Pkg. Vanillezucker



Foto: Teodor Dimitrijevic

Zubereitung:

Als erstes nimmst du das Backblech und belegst es mit Backpapier.

Als nächstes schüttest du Mehl auf das Nudelbrett und schneidest die Butter in kleine Würfel. Das wird vermischt.

Danach mischt du Mandeln, Staubzucker und Vanillezucker. In der Mitte machst du eine Grube, da kommt das Ei hinein. Jetzt knetest du rasch alles zu einem glatten Teig.

Den Teig solltest du ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Backrohr heizt du inzwischen auf 200 Grad vor. Dein Nudelbrett bestreust du mit Mehl.

Aus dem Teig formst du Rollen, davon schneidest du kleine Stücke ab und formst sie zu Kipferln. Die Kipferln bäckst du 7-8 Minuten.

Den Staub- und Vanillezucker vermischt du und die warmen Kipferln wälzt du oder bestreust sie damit.

Laetitia Pichlmaier meint: Lecker schmecker!