

# Vanillekipferl

---



## Zubereitung

250 g Mehl  
200 g Butter  
120 g Puderzucker  
100 g geschälte, gemahlene Mandeln  
2 ½ Päckli Vanillezucker

- Mehl in Schüssel geben
- Butter in Stücke schneiden und begeben
- Mandeln + 80 g Puderzucker + ½ Päckli Vanillezucker + 1 Prise Salz begeben
- Alles reiben und kurz zusammenkneten
- Kurze Zeit kühlstellen
- Fingerdicke Rolle formen
- Ca. 2 cm lange Stücke abschneiden
- Zu Gipfeli biegen
- Kipferl auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 10-15 Minuten backen
- leicht abkühlen lassen
- sorgfältig vom Blech lösen
- 8 EL Puderzucker + 2 Päckli Vanillezucker mischen
- Kipferl darin wenden