

# Vanillekipferl

Ruhezeit: 1 h

Das benötigt ihr für etwa 50 Vanillekipferl:

Arbeitszeit: ca. 1,5 h

200 g	Mehl
80 g	Zucker
2 Päck.	Vanillezucker
50 g	Mandeln (gemahlen)
	Salz
125 g	kalte Butter
1	Ei
100 g	Puderzucker



So wird's gemacht:

1. Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, 1 Prise Salz und die Mandeln auf die Arbeitsfläche häufeln. Die Butter in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Eine Mulde in den Haufen drücken und das Ei hineingeben. Alles zu einem Teig verknetet und zugedeckt ca. 1 Stunde kühlstellen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Den Teig zu schmalen Rollen formen und in ca. 7cm lange Stücke schneiden. Anschließend per Hand zu Kipferln formen. (optional können die Kipferl z.B. mit einem runden Glas mondförmig ausgestochen werden.)
4. Die Kipferl auf das Backblech legen und für ca. 15 Minuten goldgelb backen. Anschließend die noch warmen Kipferl in Puderzucker (optional mit etwas Vanillezucker gemischt) wenden und nach dem Abkühlen in einem Karton oder einer Plätzchendose lagern.

