



Vanillekipferl (Var.2)

Ein weiterer Klassiker



Zutaten:

500 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Butter
1 Ei, Größe M

Außerdem:

100 g Puderzucker
2 Packungen Vanillezucker

Zubereitung:

Als erstes das Mehl mit dem Backpulver, den gemahlene Mandeln, dem Zucker, dem Ei, dem Vanillezucker, einer Prise Salz, 250 g Butter und dem Ei zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. In einer bedeckten Schüssel über Nacht kühl stehen lassen.

Von dem Teig kleine Stücke abschneiden und zu halbmondförmigen Würsten formen. Die Stückchen auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) ca. 10 - 15 Minuten backen. Puderzucker und Vanillezucker vermischen.

Zum Schluss die noch warmen Kipferl in der Puder-Vanillezucker-Mischung wenden und abkühlen lassen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Foto: depositphotos.com

<https://www.weihnachtshaus-finden.de/Blogging-for-christmas/11/Vanillekipferl-Var-2>