

Klassische Vanillekipferl



Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen

Teig herstellen: Alle Zutaten gut mischen und zu einem Teig formen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Kipferl formen: Aus dem fertigen Teig eine Rolle von 1,5 cm Durchmesser formen. Davon dünne Scheiben abschneiden, diese kurz kneten und zwischen den Händen zunächst zu Röllchen und dann zu Halbmonden formen.

Backen: Kipferl 10–15 Minuten backen.

Fertigstellen: Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch heißen Kipferl vorsichtig darin wälzen. Kipferl auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zutaten für 50 Vanillekipferl

- 280 g Mehl, gesiebt
- 210 g Butter, weich
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 70 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz

Zum Wälzen

- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker