



# REZEPT FÜR DIE VANILLEKIPFERLN:

500g Mehl, 160g Staubzucker, 400g Butter, 200g Mandeln gerieben,  
2 Pkg Vanillezucker

ZUM DEKORIEREN:

1 Pkg Vanillezucker, 5 EL Staubzucker

Für die Vanillekipferl Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, in kleine Stücke geschnittene Butter und die geriebenen Mandeln (oder Nüsse) zu einem Teig verarbeiten und diesen 1 Stunde (in Folie gewickelt) in den Kühlschrank legen.

Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen (mit ca. 3-4 cm Durchmesser) und aus dieser Rolle ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese Scheiben zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 175°C für ca. 12-15 Minuten (Umluft) hellbraun backen.

Die noch warmen Kipferl in einer Mischung aus Staubzucker & Vanillezucker wälzen und danach vollständig abkühlen lassen.