# VANILLEKIPFERL




## ZUTATEN (für 60 Stück)

- 1 Vanilleschote
- 375 g Weizenmehl
- 120 g Puderzucker
- 150 g geriebene Mandeln
- 300 g kalte Butter, in kleinen Würfeln

AUSSERDEM

- 1 EL Vanillezucker
- 5 EL Puderzucker

## NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 522 kcal
- 8 g Eiweiß
- 35 g Fett
- 45 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 45 Minuten
(plus 1 Stunde Kühlzeit)

## ZUBEREITUNG

1. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Mehl, Puderzucker, Mandeln und Vanillemark in einer Schüssel mischen. Die Butter dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen. Von dieser Rolle 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Kipferln formen, auf das Backblech legen. Die Kipferl auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten backen, bis sie hellbraun sind.
3. Vanillezucker und Puderzucker mischen. Die Kipferl etwas abkühlen lassen und vorsichtig in der Mischung wälzen.



## Reiser Rät

Statt Mandeln können Sie auch geriebene Haselnüsse verwenden, für Zimt-Kipferl ersetzen Sie einfach die Vanilleschote und den Vanillezucker durch etwas Zimt.