

## Vanillekipferl

250 g Mehl

200 g Butter ·

100 g gerieben Mandeln

80 g Zucker ·

Vanillezucker und Puderzucker (zum Wälzen)



Alle Zutaten verrühren und zu einem Teig kneten. Anschließend den Teig 10 Minuten ruhen lassen – dann kleine Kipferl formen und bei ca. 200 °C, 5-7 Minuten backen – nicht zu braun werden lassen. Aus dem Backofen nehmen und sofort in der bereitgestellten Zuckermischung aus Puder- und Vanilliezucker wälzen.