

# Vanillekipferl



120 g Mehl Typ 405  
100 g Butter  
50 g gemahlene Mandeln  
2 Pkg Vanillezucker  
40 g Zucker  
125 g Puderzucker plus etwas mehr für die Arbeitsfläche  
1 Prise Salz

## ANLEITUNGEN

### Vorbereitung

1. Alle Zutaten bis auf 1x Vanillezucker und den Puderzucker gut miteinander verkneten.  
Nun luftdicht im Kühlschrank für 30-60 Minuten ruhen lassen.
2. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben, Teig aus dem Kühlschrank holen und in 3-4 cm dicke Rollen formen.

### Zubereitung

1. Ca. 1cm dicke Stücke abtrennen, in den Handflächen erst rund formen und dann auf der Arbeitsfläche kurz rollen um eine kleine "Wurst" zu bekommen, die man nun zur klassischen Vanillekipferl formen kann. Die Vanillekipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legt.
2. **Tipp:** Die Vanillekipferl werden beim backen deutlich größer, wenn du denkst die Rohlinge sind zu klein, sind sie vermutlich genau richtig!
3. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und Kipferl darin ca 12-15 Minuten backen. Sie sollen nur leicht braun werden.
4. Kipferln nun nahezu auskühlen lassen. Währenddessen Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit Vanillezucker vermischen.
5. Kipferl nun darin wenden (mit einer Gabel, damit der Zucker nicht schmilzt) und in einer Metalldose lagern.