

Vanillekipferl:

Teig: 300g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 250g Butter, 50g gemahlene Mandeln, 100g Zucker, 2P. Vanillinzucker, 1 Prise Salz. 1 Ei

Zuckermischung zum Wälzen: 100g Puderzucker, 2P. Vanillinzucker.

Aus den Zutaten einen glatten Mürbeteig kneten und im Kühlschrank 1 \2 Stunde ruhen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche Teigrollen von ca. 1cm Durchmesser formen etwa 6 cm lange Stücke abschneiden und zu Kipferl biegen. Kipferl bei 175°C ca. 15 Minuten backen. Puderzucker mit 2 P. Vanillinzucker mischen und die nach warmen Kipferl darin wälzen.