

Vanillekipferl

Für die Vanillekipferl brauchst du:

- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- 90 g gemahlene Mandeln
- 1 Vanillezucker
- 150 g Butter
- Puderzucker und Vanillezucker zum Bestreuen bzw. Wenden

Zubereitung:

1. Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig für ca. 1 Stunde kühlstellen (ich habe das zumindest so gemacht, ich kann mir auch gut vorstellen, dass das Weiterverarbeiten auch gleich möglich ist).
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Aus dem Teig kleine Kipferl formen und im Backofen bei 140°C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen.
5. Etwas abkühlen lassen.
6. Abschließend die Vanillekipferl in einer Puder- und Vanillezuckermischung wenden oder mit dieser Mischung bestäuben.
7. P. S. sind sie dabei noch krümelig, dann lass sie noch weiter abkühlen.
8. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*