

## **Vanillekipferl**

### **Zutaten:**

210 g Butter (direkt aus dem Kühlschrank)

280 g Mehl

70 g Kristallzucker

100 g gemahlene Mandeln

zirka 10 Esslöffel Puderzucker

zirka 4 bis 5 Päckchen Vanillezucker

### **Teig:**

Butter, Mehl, Zucker und Mandeln zu einem Teig kneten. Diesen zu einer oder zwei Rollen formen und zirka eine halbe Stunde im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierschrank ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf zirka 175 Grad vorheizen (Umluft oder Ober-/Unterhitze).

### **Formen:**

Teigrollen in zirka 2 bis 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden (je nach gewünschter Kipferl-Grösse), kurz in der Hand anwärmen, zu Röllchen formen, diese zu Kipferln biegen und aufs Blech legen. Zirka 10 bis 15 Minuten backen. Die Kipferl sind fertig, wenn sich die Ecken leicht bräunen.

### **Abkühlen im Zucker-Bett:**

Während des Backens Puderzucker und Vanillezucker mischen. Zirka zwei Drittel der Mischung gleichmässig in einer flachen Schüssel oder auf dem mit Backpapier belegten Tisch verteilen. Die fertigen Kipferl ein paar Minuten auskühlen lassen und dann noch heiss auf die Mischung legen – Vorsicht, sie sind dann noch etwas weich und daher sehr zerbrechlich! Die restliche Mischung über die Kipferl streuen und vollständig abkühlen lassen.

### **Tipps für noch mehr Vanillegeschmack:**

Zirka ein Päckchen Vanillezucker in den Teig einarbeiten

Über die bedeckten Kipferl im Bett je eine Prise Vanillezucker streuen