

Vanillekipferl

Zutaten



30 Gramm Zucker



140 Gramm Mehl



80 Gramm Puderzucker



60 Gramm gemahlene Mandeln



125 Gramm Butter

Vanillekipferl



2 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung



Butter würfeln



Butter in eine Schüssel geben



140 Gramm Mehl dazugeben

Vanillekipferl



Vanillinzucker hinzufügen



60 Gramm gemahlene Mandeln dazugeben



Zutaten mit dem Handrührgerät ...



... zu einem Teig kneten



Teig aus der Schüssel nehmen

Vanillekipferl



Teig zu einer Kugel formen



Teig in Frischhaltefolie wickeln und
1 Stunde in den Kühlschrank legen



Backofen auf 190°C vorheizen



Teig aus dem Kühlschrank nehmen

Vanillekipferl



Arbeitsfläche bemehlen



Backblech mit Backpapier auslegen



1 Stück Teig abschneiden



aus dem Teigstück eine Wurst rollen



aus der Teigwurst eine dünne Schlange ausrollen

Vanillekipferl



Teigschlange in gleichmäßige Stücke schneiden



Teigstücke zu Bögen formen



Teigbögen auf ein Backblech legen



Backblech in den Backofen schieben und ca. 10 Minuten backen

Vanillekipferl



80 Gramm Puderzucker in ein Teesieb geben



Gebäck aus dem Backofen nehmen



mit dem Puderzucker bestreuen



Fertig!

Guten Appetit!