



Vanille Kipferl

Zutaten

250 g Butter
125 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
Salz
375 g Mehl
200 g gem. Mandeln
Vanillezucker

Butter schaumig rühren und esslöffelweise den Zucker zugeben. Vanilleextrakt und knapp einen halben TL Salz unterrühren. Mehl sieben und nach und nach zum Teig geben. Zum Schluss die Mandeln unterrühren. Den Teig zu einem Ball formen, in Folie wickeln und eine Stunde kühl stellen.

Vom Teig walnussgroße Stückchen abteilen. Erst Kugeln und daraus etwa sechs Zentimeter lange Rollen formen. Die Rollen zu Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. In einer Schüssel Rohrohrzucker und ein Päckchen Vanillezucker mischen und darin die noch warmen Plätzchen vorsichtig wälzen.

Guten Appetit!