

Vanillekipferl

Menge: ca. 40 Stück

Zutaten: 200g Butter (Raumtemperatur)
100g Zucker
Mark einer Vanilleschote
100g geriebene Mandeln
260g Mehl
Puderzucker und Vanillezucker zum bestreuen

Zubereitung: Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

Kleine Teigstücke abnehmen und zu Kipferln formen.

Die Kipferl im vorgeheizten Ofen bei 200°C 12–15 Minuten lang backen.

Die Kipferl noch im heißen Zustand mit dem Puderzucker/Vanillezucker – Gemisch bestreuen (durch ein Teesieb rühren).

Tips: