



# Vanillekipferl

von Raphaela

## ZUTATEN:

900g Butter  
100g Zucker  
3. P. Vanillezucker  
(kann auch selbstge-  
machter sein)  
1 P. Vanillepudding  
½ Zitrone schale  
100g Mandel gemah-  
len  
400g Mehl  
1 Ei

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, da man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wieder verwenden kann.

Den Kipferl Teig rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut.

Die Kipferl 3 Minuten abkühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.

Viel Spass beim Nachbacken.....