

Vanillekipferl

Zutaten für 40 Portionen

500 g	Mehl
160 g	Staubzucker
400 g	Butter
200 g	Mandeln, gerieben
2 Pk	Vanillezucker

Zutaten zum Wenden

1 Pk	Vanillezucker
5 EL	Staubzucker



Zubereitung

1)

Für die **Vanillekipferl** Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, in kleine Stücke geschnittene Butter und die geriebenen Mandeln¹ (oder Nüsse) zu einem Teig² verarbeiten und diesen 1 Stunde (in Folie gewickelt) in den Kühlschrank legen.

2)

Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche³ eine Rolle formen (mit ca. 3-4 cm Durchmesser) und aus dieser Rolle ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben⁴ abschneiden. Diese Scheiben zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier⁵ belegtes Blech bei 175°C für ca. 12-15 Minuten (Umluft) hellbraun backen.

3)

Die noch warmen Kipferl in einer Mischung aus Staubzucker & Vanillezucker wälzen⁶ und danach vollständig abkühlen lassen.

1 die geriebenen Mandeln : les amandes moulues

2 der Teig : la pâte

3 auf einer bemehlten Arbeitsfläche : sur un plan de travail fariné

4 die Scheibe(n) : la tranche

5 das Backpapier : le papier cuisson

6 wälzen : rouler (ici, dans le mélange de sucres)