Vanillekipferl

Zutaten (für ca. 80 Stück)

250 g Mehl
1 Prise Salz
100 g gemahlene, geschälte Mandeln
80 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g kalte Butter

zum Bestäuben:
8 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Mehl, Salz, Mandeln, 80 g Puderzucker und 1 P. Vanillezucker mischen. Butter in kleine Stücke schneiden, dazugeben und zu einer krümeligen Masse verreiben. Zu einem Teig zusammenfügen, in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig portionenweise zu 2 cm dicken Rollen formen. Davon 2 cm breite Scheiben abschneiden. Diese Scheiben zwischen den Handballen zu 1 cm dünnen Röllchen drehen und zu Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 8-10 Min. backen.

Puderzucker und Vanillezucker mischen, die noch warmen Vanillekipferl damit bestäuben.

© atelier nefwiss – www.nefwiss.ch