

Omas Vanillekipferl

Zutaten:

210 g Mehl
180 g Butter
100 g Puderzucker
70 g gemahlene Mandeln
2 Eigelb
3 Tütchen Vanillezucker



Schritt 1:

Das Mehl mit der kleingeschnittenen Butter verbröseln. 50 g Puderzucker, gemahlene Mandeln und das Ei rasch zu einem mürben Teig verarbeiten; **1 Stunde kühl stellen.**

Schritt 2:

Ofen auf 180° vorheizen. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, die dann in 1 cm breite Stücke geschnitten werden. Aus jedem dieser Stücke ein Hörnchen (=Kipferl) formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und **10-20 Minuten bei 180°** blaß/gold backen.

Schritt 3:

Die Kipferl noch heiß in mit Vanillezucker gemischtem Puderzucker wälzen.
(Achtung, die ganz frischen Vanillekipferl zerbrechen leicht!)

Guten Appetit!