

# Vanillekipferl

## Zutaten

---

250g Mehl  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
2 Packungen Vanillezucker oder eine Vanilleschote  
80g Puderzucker  
100g geriebene Mandeln  
200g Butter oder Margarine

### zum Bestäuben

4 EL Puderzucker  
4 Packungen Vanillezucker

---

**Zubereitungsdauer ca. 45min**

## Zubereitung

Mehl, Eigelb, Salz, Vanillezucker oder Vanilleschote, Puderzucker, geriebene Mandeln und Butter oder Margarine zu einem glatten Teig verkneten. Den Plätzchenteig ca. 1 Stunde zugedeckt oder in Folie gewickelt in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig zu einer Rolle formen. Ca. 1 cm große Stücke davon abschneiden und zu Kipfeln formen. Das Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter oder Margarine einfetten und die Kipferl vorsichtig mit genügend Abstand auf das Blech legen.

Die Kipferl je nach Größe im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Zum Bestäuben Puderzucker und Vanillezucker vermischen. Die Kipferl noch heiß sofort nach dem Backen darin wenden und abkühlen lassen.

