Vanillekipferl
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Mandeln (fein gemahlen), 250 gr Mehl, 150 gr Puderzucker, 1 Prise Salz, 200 gr kalte Butter, 2 Päckchen Vanillezucker.

Die Vorbereitungen:

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, mit Salz, Mandeln und 1/3 des Puderzuckers vermischen, die Butter in Flöckchen zugeben, alles schnell zu einem glatten Teig verarbeiten und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Die Zubereitung:

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser ausrollen und den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. In fingerdicke Scheiben schneiden und zu dicken Nudeln mit spitzen Enden rollen. Zu Kipferln (Halbmonde) formen und im Backofen rund 15 Minuten hellgelb backen. Den restlichen Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen und die Kipferl vorsichtig darin wälzen und noch warm oder abgekühlt servieren.

Guten Appetit!