

VANILLEKIPFERL

Zutaten:

Backzeit: ca. 10 Min.

Temperatur: 170°

200 g Butter

100g Staubzucker

1 Pkg Vanillezucker

1 prise salz

300g Mehl glatt

100 g geriebene, geschälte Mandeln

2 Eidotter

Vanille-Staubzuckermischung zum Wälzen

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten vermengen, Die Butter in Stücke schneiden und mit den trockenen Zutaten verbröseln. Die Dotter untermengen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mit Folie abdecken und einige Stunden kalt stellen.

Anschließend Kipferl formen und bei 170°C hellbraun backen. Die fertigen Kipferln in der Zuckermischung wälzen