



ZUTATEN

Teig:

- › 200 g Butter
- › 70 g Zucker
- › 120 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- › 275 g Mehl
- › 1 Prise Salz

Glasur:

- › 100 g Puderzucker
- › 1-2 Packungen Vanillezucker

ANLEITUNG

1. Alle Zutaten verkneten
2. 1 Stunde kalt stellen
3. Backofen auf 180° C vorheizen, Backblech vorbereiten
4. Teig zu ca. 1 cm dicken Stangen rollen
5. 5 cm lange Stücke abschneiden, Kipferl formen
6. ca. 10 min backen
7. Puderzucker und Vanillezucker vermischen und Kipfel bestäuben



Also ich liebe ja
Vanillekipferl.