

Vanillekipferl



Zutaten:

250 g Butter
125 g Zucker
300 g Mehl
1 Ei
125 g gemahlene
Mandeln
4 Vanillezucker
150 g Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Zucker, Mehl, Ei und die gemahlene Mandeln zu einem Teig kneten. Daraus kleine Halbmonde formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 160 °C Umluft ca. 16 min backen. In einer Schüssel Vanillezucker und Puderzucker gut mischen. Die abgekühlten Kipferl in dieser Zuckermischung wälzen.