



Vanillekipferl

Zutaten

280g Mehl
70g Zucker
100g geschälte, gemahlene Mandeln
210g Butter oder Margarine
2 EL Puderzucker
1P Vanillezucker

Zubereitung

Mehl mit Zucker, Mandeln und Butter oder Margarine mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen. Jeweils walnußgroße Stücke abnehmen und erst zu Röllchen dann zu kleinen Hörnchen formen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 180 Grad 15-20 Minuten backen. Puderzucker mit Vanillezucker mischen und die noch warmen Plätzchen darin wenden.

