



## Plätzchen vom Christkind

### Zutaten

250 g Mehl  
200 g gemahlene Mandeln (besonders zart werden sie mit geschälten Mandeln)  
100 g Puderzucker  
200 g Butter  
etwas Vanilleschote gemahlen (wieder aus der Dr. Oetker-Mühle, sehr praktisch!)  
100 g Puderzucker

### Zubereitung

Mehl, Mandeln, Puderzucker, Butter und etwas Vanilleschote zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mindestens 30 Minuten kalt stellen. Dann kleine Halbmonde oder Kipferl formen, am besten geht das, wenn man erst Kugeln in den Handinnenflächen rollt und diese dann zu kleinen Röllchen formt und die Röllchen etwas biegt. Mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech setzen und bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen. Sie dürfen ruhig noch sehr hell sein, sobald sich irgendwo die Enden leicht (!) hellbraun färben, sofort rausnehmen! Und nach dem Abkühlen in Puderzucker vermischt mit etwas gemahlener Vanilleschote wälzen.

Bon Appétit!

