



## Vanillekipferl

### Zutaten (für ca. 70 Stück):

- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 75 g geschälte Mandeln
- 1 Prise Salz
- 2 Tütchen Vanillezucker
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

- Mehl, Butter in Flöckchen, den Puderzucker, die frisch geriebenen Mandeln, Salz und Vanillezucker rasch zu einem festen Teig kneten.
- Den Teig zu einer Rolle formen, in Folie gepackt eine Stunde ruhen lassen, dabei kühl stellen.
- Von der Rolle dünne Scheiben abschneiden, mit der flachen Hand auf der möglichst kühlen Arbeitsfläche (nur wenig Mehl zum Bestäuben nehmen!) zum Röllchen formen, dieses zu einem Hörnchen biegen. Keine Angst, mit der Zeit bekommt man Übung!
- Die Vanillehörnchen auf Backpapier setzen und bei 180 Grad etwa zehn Minuten backen, sie sollen unbedingt hell bleiben!
- Die Kipferl noch warm dick mit Hilfe eines Siebs mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.