

# Vanillekipferl

## Zutaten:

300g	Mehl
250g	Butter
125g	Zucker
3	Eigelb
2-3 Pck.	Vanillezucker



## Zubereitung:

- 1) Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb und Mandeln zu einem Knetteig verarbeiten und eine Stunde kalt stellen.
- 2) Aus dem Teig kleine Kipferl formen. Dazu Rollen formen, in Scheiben schneiden und die einzelnen Scheibchen in Kipferlform drücken.
- 3) Auf einem gefetteten Backblech bei 175° – 190° C hellgelb backen und noch heiß in Vanillezucker wälzen.

