



# Vanillekipferl

Zubereitungszeit: 13:20 Stunden

Davon Ruhezeit: 12 Stunden

## Zutaten Teig:

- 250 g Weizenmehl, Type 405
- 125 g Zucker
- 200 g Butter
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 3 Eigelb
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver



## Sonstiges:

- Frischhaltefolie
- Puderzucker

## Zubereitung:

1. Mehl und Backpulver auf ein Backbrett häufen und in die Mitte eine Mulde drücken
2. Zucker, Vanillezucker und Eigelb in die Mulde geben
3. Butter in Flocken auf dem Rand verteilen und Mandeln darüber streuen
4. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten
5. Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühl stellen
6. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und Backbleche mit Backpapier belegen
7. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz durchkneten
8. Eine ca. 3 cm dicke Rolle formen und diese in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden
9. Aus den Teigstücken die Kipferl formen und mit Abstand auf die Bleche legen (Achtung Kipferl brauchen Platz, da sie noch aufgehen!)
10. Vanillekipferl im Ofen ca. 15 Minuten backen und danach auskühlen lassen
11. Mit Puderzucker bestäuben