

## Vanillekipferl à la Oma

Sie benötigen für den Teig:

- 280g Mehl
- 100g gemahlene, geschälte Mandeln
- 70g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200g kalte Butter
- 2 Eigelb
- 150g Puderzucker
- 50g Vanillezucker (oder 5 Päckchen Vanillinzucker)



1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die gemahlene Mandeln dazugeben. Das Eigelb, die kalte Butter in Flöckchen, 70g Zucker und 1 großzügige Prise Salz dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in 5 Teile teilen. Jeweils eine ca. 25 cm lange Rolle formen. Die Rollen in Klarsichtfolie einwickeln oder auf ein Brett legen und mit Backpapier abdecken und 2 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen (möglichst ohne Umluft). Von den Teigrollen jeweils 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und zu U-förmigen Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene im Ofen 8 - 10 Minuten backen. Die Kipferl sollen blass braun sein.
4. Den Puderzucker mit dem Vanillezucker gut mischen und über die noch warmen Kipferl sieben. Vorsicht: die Kipferl sind im warmen Zustand sehr zerbrechlich.

Nach dem Abkühlen genießen oder in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.