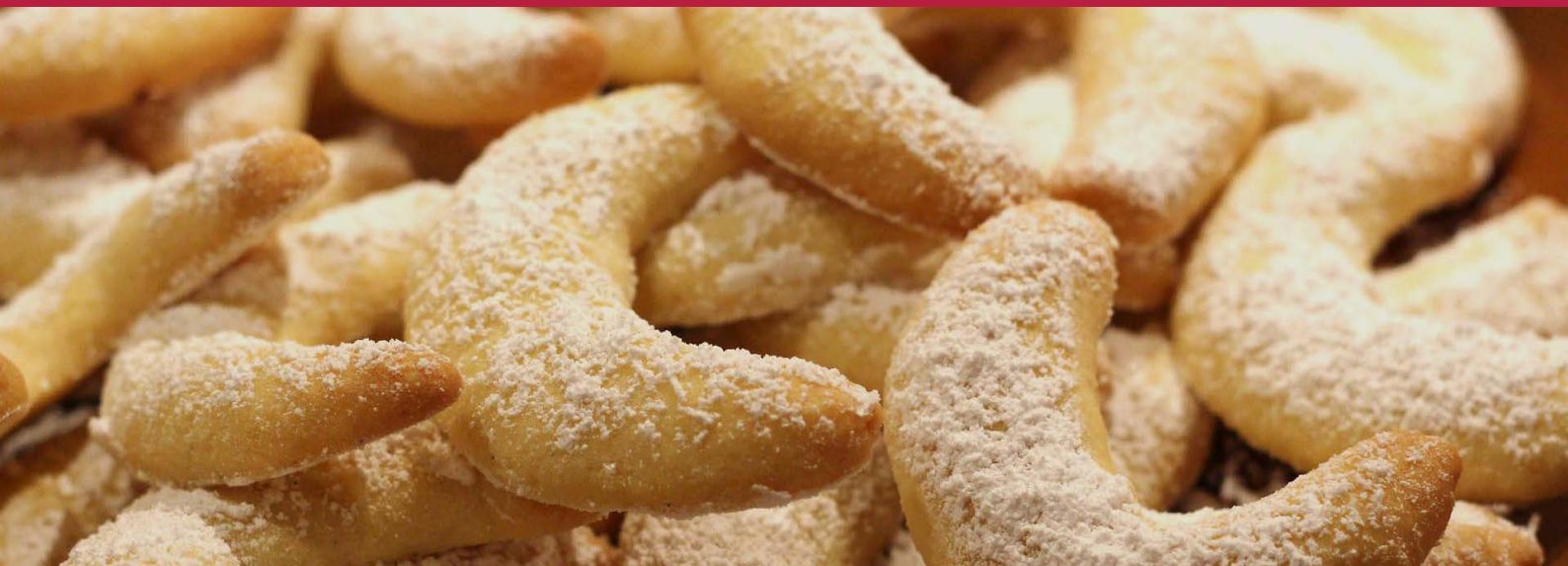


# #2 Vanillekipferl

von Eva



## Zutaten:

250 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
180 g Margarine  
100 g gemahlene  
Mandeln

## Zubereitung:

Alle Zutaten nach und nach dazu geben. Margarine in kleinen Stückchen. Als letztes die gemahlene Mandeln untermischen und den ganzen Teig verkneten.

Danach muss man den Teig eine Zeit lang im Kühlschrank kalt stellen. Dann muss man kleine Hörnchen aus dem Teig formen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.

Backofen vorheizen und die Vanillekipferl bei 210 Grad 10-12 Minuten backen.

Zusätzlich 20 g Puderzucker mit Vanillezucker vermischen. Darin die heißen Kipferln wälzen. Achtung, nicht zu schnell, sonst zerfallen die Kipferl, aber auch nicht zu lange warten, sonst hält die Zuckermischung nicht. Einfach ein bisschen ausprobieren. Viel Erfolg!