

## MANDEL-VANILLE-KIPFERL

### Rezept-Info:

Menü: Weihnachtsplätzchen ca. 50 Stück  
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

250 g	pomadige Butter	1	Ei
90 g	Puderzucker	300 g	Mehl
1 Pr.	Salz	150 g	geriebene Mandeln
1 EL	Mandel-Vanille-Zucker		

### Zubereitung:

Die pomadige Butter mit Puderzucker, Salz und Mandel-Vanille-Zucker zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Ei hineinrühren, dabei aber nicht schaumig schlagen. Das Mehl darüber sieben, die Mandeln darüber streuen und mit den Fingern alles bröselig verreiben. Dann rasch zu einem glatten Mürbteig kneten, zu Rollen formen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf **175 °C** (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Rollen in Scheiben schneiden und mit den Händen kleine Kipferl daraus formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und in 12 bis 15 Minuten hell backen.

Die frisch gebackenen Kipferl im Mandel-Vanille-Zucker wenden.

### TIPP:

*Ebenso lassen sich die Kipferl mit Wiener-Melange-Zucker, Arabischem Gewürzzucker oder einem anderen Gewürzzucker zubereiten.*