



Uromas Vanillekipferl



Zutaten für 1 Portionen:

250 g Mehl

210 g Butter

100 g Mandeln, gemahlene

80 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Puderzucker zum Wenden

2 Pck. Vanillezucker zum Wenden

Rezept von: Binchen_70

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, weil man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wieder verwenden kann.

Den Kipferlteig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl