

vanille - Kipferl

Zutaten

| | |
|---------|---------------------------------|
| 210 g | Butter |
| 70 g | Zucker |
| 100 g | Mandel(n), ungeschält, gemahlen |
| 250 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 50 g | Puderzucker |
| 2 EL | vanillezucker |

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 45 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Std. /

Schwierigkeitsgrad: normal / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Mandeln, Mehl und Salz zugeben.

Den Teig 30 Minuten kühl stellen. Dann zu Hörnchen formen und auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C hellgelb backen.

Den Puderzucker mit dem vanillezucker mischen und die Hörnchen heiß darin wälzen.

