



# Vanillekipferl

## ZUTATEN:

70g Staubzucker  
140g geriebene Mandeln  
210g warme Butter  
200g Weizenmehl glatt  
80g Roggenmehl glatt

Zum Bestreuen:

Staubzucker  
Vanillezucker

## ZUBEREITUNG:

Alle angegebenen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Anschließend etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Kipferl formen, ohne dass zu spitze Enden entstehen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Sofort nach dem Backen mit einem Gemisch aus Staub- und Vanillezucker bestreuen.

🔥 Ober-/ Unterhitze 200 °C

🕒 Ca. 10 Minuten

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---