

# Vanillekipfeln

200 g Butter  
70 g Zucker  
100 g ungeschälte gemahlene Mandeln  
250 g Mehl  
1 Prise Salz

Zum Wälzen: 50 g Puderzucker gemischt mit 2 Vanillezucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten, kleine Stücke davon abnehmen, Kipfeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Der Teig sollte vor dem Weiterverarbeiten doch lieber 1 Std. im Kühlschrank kalt gestellt werden.

Backen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10 bis 12 Minuten. Die noch warmen Kipfeln werden dann mit dem Puderzuckergemisch bestreut.

Sehr vorsichtig, denn das Gebäck ist äußerst zerbrechlich.