




## Vanillekipferl



 Arbeitszeit: ca. 30 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 12 Min.

 ca. 30 Stück

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 150g Vanillezucker
- 100g Mandeln gemahlen
- 270g Weizenmehl Type 405
- 210g weiche Butter

### Zubereitung

Alle Zutaten verrühren, kneten und für 2 Stunden in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Von dem kühlen Teig nimmst du nun walnussgroße Stücke, knetest sie nochmals kurz und formst es zu Kipferl (Halbmonde). Auf die Backbleche setzen und nacheinander ca. 12 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

#### Nun der Tipp zu den Tonka-Kipferl:

Statt Vanillezucker nimmst du 150g weißen Zucker und mischst ihn mit 1,5g gemahlene Tonkabohnen. Mit dem restlichen Rezept fortfahren.

Tonkabohnen haben einen intensiven Geschmack. Dieser geht in die Richtung Vanille und Marzipan. Gemahlene Tonkabohnen sollten immer nur sehr sparsam dosiert werden.

