



## Vanillekipferl

### Zutaten für

1 portion

250 g Mehl (Typ 405)

2 Pck. Vanillezucker (nicht Vanillin)

1 Prise(n) [Salz](#)

100 g [Mandel\(n\), gemahlene](#)

200 g Margarine (z.B. Alsan) oder Butter

75 g Zucker

100 g Puderzucker

2 Vanilleschote(n)

### Zubereitung

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Die Zutaten von Mehl bis einschließlich Zucker miteinander verkneten und aus dem Teig Kipferl formen.

Diese auf ein Backblech setzen und 10-12 Minuten bei 175°C Umluft backen (Ober-/Unterhitze 200°C).

Die Kipferl sollten hell bleiben, nur ganz leicht gelb-bräunlich werden.

In der Zwischenzeit den Puderzucker mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschoten vermischen und die Vanillekipferl noch heiß darin wälzen.

# Vanilje kipferl

## Tilbehør

250 gram mel

2 små pakker vaniljesukker

1 knivspids salt

100 gram mandler hakket eller malet

200 gram margarine

75 gram sukker

100 gram flormelis

2 vanilje stænger

## Tilberedning

Alt tilbehør skal være lunt ved tilberedning.

Tag alle ingredienser og bland dem sammen enten i hånden eller i en røremaskine, form små brede u-formede Kipferl, skal bages på bageplade på 175 grader i 10-12 minutter, Kipferl må kun blive let brune.

Mens de køler en lille smule af, bland vanilje stængernes indhold sammen med flormelis og drys eller rul kipferlerne i det.