

# Oma's Vanillekipferl

Ein Klassiker unter den Keksen



## Zutaten

250 g Mehl  
210 g Butter  
100 g geriebene Mandeln  
80 g Zucker  
2 Packungen Vanillezucker  
1 Packung Staubzucker, zum Wenden  
2 Packungen Vanillezucker, zum Wenden

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Staubzucker in eine große Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen.

Den Kipferlteig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie fertig.

Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Staubzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Staubzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.

Tipp: Die Bleche am besten einzeln backen, da sie sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt.