

# Vanillekipferl

leicht

🕒 150 minutes

*Ein Klassiker auf den Plätzchentellern!*

## Was ihr braucht

---

280g Mehl

70g Zucker

100g gemahlene Mandeln

210g Butter

1-2 Pck. Vanillezucker

Puderzucker

## Anleitung

---

1. Mehl, Zucker, gemahlene Mandeln und Butter in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten, dafür kann man seine Hände benutzen.
2. Den Teig zwei Stunden kalt stellen.
3. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Danach kann der Teig zu kleinen Halbmonden geformt werden und auf dem Backpapier verteilt werden.
4. Die Plätzchen ca. 10 Minuten lang backen. Nach dem Backen müssen die Plätzchen abkühlen.
5. In eine kleine Schüssel Puderzucker und Vanillezucker mischen und die Plätzchen darin wälzen, bis sie komplett mit der Mischung bedeckt sind.