

# Vanillekipferl

Richtig lecker mit Suchtfaktor!!!!

## Zutaten für den Teig:

180g Mehl  
100g Mandeln  
100g Haselnüsse  
75g Zucker  
200g Margarine  
1 Eigelb  
1 Ei  
1 Päckchen Bourbon-Vanille Aroma



## Zum Wälzen:

100g Puderzucker  
5 Päckchen Vanillezucker  
5 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

**Backzeit: bei 160° Umluft ca. 10-15 Minuten backen**

## Zubereitung:

Für den Teig verknetet Ihr alle Zutaten zum einem glatten Teig. Stellt den Teig ca. 30 Minuten kalt. Nun rollt Ihr Euch portionsweise eine daumendicke Rolle und schneidet Euch davon immer ein 3-4cm langes Stück ab. Formt daraus ein Kipferl und gebt dieses auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Ist die daumendicke Rolle verarbeitet, nehmet Ihr Euch eine neue Portion Teig und verfährt wie vorhin.

Das Backblech mit den Kipferln wird nun bei 160° Umluft ca. 10-15 Minuten gebacken. Sie sollten am Boden leicht braun sein, so sind sie fertig.

In der Zwischenzeit vermischt Ihr den Puderzucker mit dem Vanille- und Bourbon-Vanillezucker. Sobald die Kipferl fertig gebacken sind werden sie noch heiß in der Puderzuckermischung gewälzt. Macht das vorsichtig, damit sie nicht brechen.

Gutes Gelingen!