



Backrezept – Mandelkipferln

Zutaten:

- 280 g Butter
- 370 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
 - 150 g Puderzucker
- 2-3 Päckchen Vanillezucker

Gegenstände:

- Backpapier
- Bleche
- Dosen
- Kühlschrank
 - Ofen
- Schüssel

Zubereitung

1. Verknete die Butter, das Mehl und die Mandeln zu einem Teig.
2. Forme vier Rollen aus.
3. Lege den Teig für ca. 30 min in den Kühlschrank und lass ihn abkühlen.
4. Schneide jeweils ca. 2 cm lange Stücke ab und forme die Kipferln.
5. Lege die fertigen Plätzchen auf ein Blech, das mit Backpapier ausgelegt ist.
Beachte, dass du die Kipferln nicht zu eng auslegst.
6. Backe die Kipferln ca. 10 min lang bei 180 °C.
7. Lass die Kipferln ca. 3 min lang abkühlen.
8. Gib den Puderzucker und den Vanillezucker in eine Schüssel und vermenge es gut.
 9. Wende die warmen Kipferln darin.
 10. Lass dir die fertigen Plätzchen schmecken.