

# *Backen zu Weihnachten*

## *1. Vanillekipferl*

### *Zutaten:*

- 250 g Mehl*
- 100 g gemahlene Mandeln*
- 70 g Zucker*
- 200 g Butter (kalt, gewürfelt)*
- 1 Päckchen Vanillezucker*
- Puderzucker zum Wälzen*

### *Anleitung:*

- 1. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.*
- 2. Kalte Butter hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.*
- 3. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.*
- 4. Aus dem Teig kleine Kipferl formen und auf ein Backblech legen.*
- 5. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10-12 Minuten backen.*
- 6. Noch warm in Puderzucker wälzen.*