„ Vanille-Kipfer'l " (mandelreicher Teig)

Zutaten für den Teig:

150 gr	Mehl
150 gr	Butter
150 gr	fein geriebene Mandeln
70 gr	Zucker
2	Eigelb

Außerdem:

100 gr	Vanillezucker zum bestreuen

Diese Menge ergibt ca. 2 Bleche mit „Vanille-Kipfer'l"

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Mehl, Mandeln, Zucker und Eigelb mit dem Knethaken oder mit der Hand zu einem festen Teig verkneten. Dann den Teig ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach zuerst eine kleine Kugel (ca. 1,5 – 2 cm Durchmesser) formen. Diese Kugel nun auf der Arbeitsfläche rollen und die Kipfelform heraus arbeiten. Aufpassen, dass beim biegen der Kipfel der Teig nicht reißt, sonst gehen sie nach dem backen zu schnell kaputt.
Die Kipfel goldgelb backen, aufpassen dass sie nicht zu braun werden.
(die Enden werden zuerst braun, daran erkannt man, dass sie raus aus dem Backofen müssen)

Backzeit: **Backofen ca. 10 min vorheizen**
mittlere Schiene im Backofen
170 °C Mittelhitze
ca. 10-15 min backen