

Vanillekipferl

Für etwa 45 Stück
Zubereitungszeit: ca. 1/2 Std.
Kühlzeit: ca. 1 Std.
Backzeit: ca. 10 Minuten
ca. 80 kcal - ca. 2,5 g Fett - 28%

50 g gemahlene Mandeln
450 g Mehl
120 g Margarine (60% Fett)
250 g Puderzucker
100 g Vanillejoghurt
1 P. Bourbonvanille

1. Die gemahlene Mandeln mit dem Mehl, der Margarine, 200 g Puderzucker, dem Vanillejoghurt und der Bourbonvanille rasch von Hand zu einem Teig verkneten und für 1 Stunde kalt stellen.
2. Aus dem Teig dünne Rollen formen, in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und diese zu Kipferl formen.



3. Die Kipferl auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen.

4. Zum Schluss die noch heißen Vanillekipferl mit dem restlichen Puderzucker reichlich bestäuben.