



# Vanillekipferl

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	0.5 TL
Mandeln, gemahlen	75 g
Zucker	60 g
Vanillinzucker	4 TL
Butter	125 g
Puderzucker	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Im Mixtopf Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker, 2 TL Vanillinzucker und weiche Butter mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 4 verkneten.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Kleine Kipferl (Hörnchen) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 10–15 Min. leicht braun backen.
3. Inzwischen Puderzucker und 2 TL Vanillinzucker mischen. Die noch warmen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	231 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g