

## Vanillekipferl

### Zutaten:

- 280 g glattes Mehl
- 210 g Butter
- 70 g Zucker
- 100 g fein geriebene Mandeln
- Staubzucker und Vanillezucker zum Bestreuen

### Und so geht's:

Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und dann mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank – oder ins Kalte – stellen. Aus dem gekühlten Teig eine dünne Rolle formen, gleich große Stücke abschneiden und daraus kleine Kipferl formen. Kipferl nicht zu eng nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 175 Grad hellbraun backen. Noch warm im Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch wälzen.



Unsere „Kipferl“-CD „Es wird scho ...“ mit 19 der beliebtesten Weihnachtslieder zum Mitsingen finden Sie in unserem [Online-Shop](#).



Sammeln | Veröffentlichen | Vermitteln | Weitergeben

Steirisches Volksliedwerk

Sporgasse 23 | 8010 Graz, Austria | T: +43 (0)316 908635 | F: +43 (0) 316 908635 55

[www.steirisches-volksliedwerk.at](http://www.steirisches-volksliedwerk.at) | [service@steirisches-volksliedwerk.at](mailto:service@steirisches-volksliedwerk.at)

Landeshypothekenbank Steiermark | IBAN: AT34 5600 0205 4101 7250 | BIC: HYSTAT2G

ZVR Zahl: 668410172