

## Altwiener Vanillekipferln

Die Altwiener Vanillekipferln gehören auf jeden Plätzchenteller. Das Rezept hierfür ist preiswert und schnell gemacht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 8 min

**Gesamtzeit:** 38 min



### Zutaten

300 g	Mehl (glatt)
200 g	<a href="#">Butter</a>
125 g	Mandeln (ohne Schale, gerieben)
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Vanillezucker</a> (zum wälzen)
	Staubzucker (zum wälzen)

### Zubereitung

1. Für die Altwiener Vanillekipferln den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus Mehl, Butter, Eidotter, Mandeln und Salz einen lockeren Teig kneten. Daraus kleine Kipferln formen und diese auf das Backblech setzen. Ca. 8-10 Minuten im Ofen backen.
2. Herausnehmen und die noch warmen Kipferl - am besten mit Löffeln oder Gabeln - vorsichtig rundherum in Vanillezucker wälzen. Anschließend in Staubzucker wenden oder mit Staubzucker bestreuen. Abkühlen lassen und in Keksdosen geben.

### Tipp

Als Variante der Altwiener Vanillekipferln können statt der Mandeln auch gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse verwendet werden.