

# Vanillekipferl Rezept

## Zutaten:

150 g Butter

100 g Zucker

1 Pck´en Vanillezucker

1 Ei

200 g Mehl

100g geriebene Mandeln

3 Pck´en Vanillezucker für die Panade

## Zubereitung:

Alle oben aufgeführten Zutaten werden zu einem Teig geknetet. Anschließend formt ihr etwa 1 cm dicke Rollen aus dem Teig und lasst diese ein paar Stunden kalt stehen. Aus diesen Rollen schneidet ihr gleich große Scheiben. Die Scheiben rollt ihr wieder und biegt sie leicht zum Halbmond. Legt sie in kleinen Abständen auf ein Blech (mit Backpapier) und backt sie etwa 15 min. Die noch heißen Kipferl rollt, bzw. paniert ihr nun kurz in Vanillezucker.

## Tipp:

Statt mit geriebenen Mandeln könnt ihr die Kipferl auch mit geriebenen Haselnüssen zubereiten. Dann schmeckt statt der Vanillepanade eine Kuvertüre aus Cappucinopulver und Schokolade lecker.