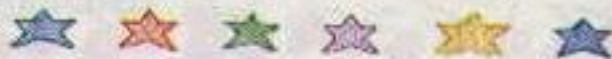


Vanillekipferl



Für 60 duftende Vanillekipferl brauchst du:
200 g weiche Margarine, 70 g Puderzucker,
100 g geriebene Mandeln, 1 Päckchen Vanille-
zucker, 240 g Mehl.

Zum Bestäuben: 1 Päckchen Vanillezucker.



Die Margarine mit dem Mixer schaumig schlagen und dann alle anderen Zutaten unterrühren. Den Teig zu einer Kugel kneten und aus kleinen Teigstücken Rollen formen. Die Rollen an den Enden dünner formen und nach innen biegen, dann erhältst du Kipferl. Jetzt legst du ein Backblech mit Backpapier aus und legst je 30 Kipferl auf ein Blech. Für 15 Minuten im Ofen bei 180 Grad backen.

Die noch heißen Kipferl bestreust du mit Vanillezucker und läßt sie dann auf einem Kuchenrost auskühlen. In eine Keksdose füllen.