



**Zutaten für etwa 50 Stück:**

- 150 gr Mehl ■ Ca. 60 gr geschälte Mandeln, fein gerieben
- 2 Eigelb ■ 60 gr Zucker ■ 110 gr Butter ■ 1 Prise Salz
- 2 Pkg. Vanillezucker ■ 150 gr Zucker zum Wälzen

**Backzeit:**

- etwa 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-Unterhitze  
ca. 10 Minuten

**Zubereitung:**

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Mandeln vermischen. Butter in Würfel schneiden, mit Zucker, Eigelb und Salz verkneten, zusammen mit dem Mehlgemisch zu einem glatten Teig verarbeiten und aus diesem eine Rolle formen. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen. Aus der Teigrolle Kugeln (10 gr) formen, daraus kleine Rollen walken und zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheiztem Backofen hellbraun backen. Fertigstellung: Vanillezucker und Zucker vermischen. Die Kipferl noch warm im Zuckergemisch wälzen.



[www.schennahotels.com](http://www.schennahotels.com)

Familie Götsch wünscht viel  
Freude beim Backen und guten Appetit!