



## Rezept für Vanillekipferl



Für 10 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

**4 Blech a 6 x 6 Kipferln**

### **Zutaten:**

280 g RIEPER Mehl für Weihnachtsgebäck oder RIEPER Weizenmehl Type 00 blau  
210 g Butter oder Margarine  
2 Eigelb  
100 g Zucker  
50 g gemahlene Nüsse  
50 g gemahlene ungeschälte Mandeln  
Etwas Vanille aus der Schote  
Staubzucker mit Vanillemark

### **Zubereitung:**

Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen.  
Einen Mürbeteig kneten und in Frischhaltefolie ca. 30 Minuten kühl ruhen lassen.

Aus dem Teig kleine Kipferln formen und auf dem Blech verteilen.

### **Backzeit:**

Bei Ober- und Unterhitze ca. 9 Min. bei 180°C backen.  
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

### **Nach dem Backen:**

Kipferln noch warm im Staubzucker wälzen.