

# Vanillekipferl

## Zutaten:

- 200 Gramm Mehl
- 175 Gramm Margarine
- 100 Mandeln (gemahlen)
- 80 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 Gramm Puderzucker
- 5 Päckchen Vanillezucker

Zuerst das Mehl, den Zucker, die gemahlene Mandeln, die Prise Salz, die Margarine sowie ein Päckchen Vanillezucker zu einer einheitlichen Masse verkneten. Der Teig muss nun eine Stunde in den Kühlschrank.

Danach den Teig zu einer langen Rolle rollen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke werden nun zu Hörnchen geformt.

Die Vanillekipferl müssen jetzt für 15 Minuten bei 180°C gebacken werden.

Anschließend die frischen Vanillekipferl in Vanillezucker und Puderzucker wälzen.