

# Vanille Kipferl

## Zutaten:

1 Vanilleschote  
210g Weiche Butter  
100g gemahlene  
Mandeln oder  
Haselnüsse  
70g Zucker  
250 g Mehl  
Puderzucker

## Vorbereitung / Zubereitung:

Das Vanillemark aus der Vanilleschote kratzen. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig zu zwei ca. 20 cm lange Rollen formen. Diese in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zu bleistiftdünnen und ca. 5cm Länge Röllchen rollen und zu einem U formen.

Bei 180 Grad (Umluft) ca. 10-12 Minuten backen lassen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben oder im Zucker wälzen.

