Vanillekipferl

Teig

200	g	1050'er Weizenmehl
2	Prisen	Salz
100	g	Mandeln gemahlen
180	g	Margarine (Alsan)
80	g	Zucker
2	Pack	Vanillezucker

Topping

1	Pack	Vanillezucker
40	g	Puderzucker

Zubereitung 'Teig'

Zunächst die trockenen Zutaten homogen mit einem Schneebesen vermischen. In der Zwischenzeit Margarine im Topf flüssig schmelzen lassen und dann einkneten.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Von dem Teig jeweils 10-12g nehmen und in den Handtellern zu einem (veganen) Würstchen von etwa 4cm rollen/drücken. Dieses dann aufs Blech legen und das Würstchen mit Daumen und Zeigefinger zu einer Art Halbmond formen, wobei die Enden etwas spitz zulaufen. Nach der Hälfte des Teiges ...

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Wenn das Blech voll ist (mehr wird’s auch nicht), die Kipferl für 10-12 Minuten auf der mittleren Schiene backen. In der Zwischenzeit Puderzucker mit dem Vanillezucker vermengen.

Blech herausnehmen. Bevor die Kipfern angefasst oder bestäubt werden dürfen, müssen sie kalt sein, sonst fallen sie auseinander. Dann die Zuckermischung durch ein kleines Haarsieb dick über die Kipferl sieben.

Fertig!!