

Vanillekipferl

Reicht für

ca. 50 Kipferl

Zutaten

200 g Butter oder Margarine (alternativ: 160 g Butterschmalz und 40 g Wasser)
160 g Buchweizenmehl + 50 g Kartoffelmehl + 50 g Maismehl (oder: 260 g Weizenmehl)
100 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln oder Speisestärke
Mark einer Vanilleschote
1 Messerspitze Flohsamenschalen
Puderzucker und Vanillezucker zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf den Puderzucker und den Vanillezucker in einer Schüssel zu einem Teig kneten.

Von dem Teig kleine Stücke abnehmen und mit der Hand zu einer Rolle mit ca. 1 cm Durchmesser rollen.

Die Teigrolle in 5 cm lange Stücke schneiden, zu Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Kipferl 12 – 15 Minuten lang bei 175° C backen.

Den Puderzucker und den Vanillezucker vermischen und die noch heißen Kipferl damit bestreuen.