

# NOVUM- Weihnachtsrezept

## Zutaten:

250 g Mehl  
220 g Butter  
100 g gemahlene Mandeln  
90 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker

## Zum Wenden:

1 Pck. Puderzucker  
2 Pck. Vanillezucker

## Vanillekipferl

Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in einem luftdichten Gefäß für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Kipferl Teig zu drei gleich großen Rollen formen. Diese in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Aus jeder Scheibe ein Vanillekipferl formen und mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. Im Backofen für 10–15 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut.

Den Puderzucker zusammen mit dem Vanillezucker in eine große Schüssel sieben und die lauwarmen Kipferl darin wälzen, bis alle Seiten bedeckt sind.

