

KIRA MOHN

Vanillekipferl fürs Herz

Zutaten

250 g Weizen- oder Dinkelmehl
1 Prise Salz
1 EL Vanille-Puddingpulver
150 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker oder gemahlene Vanille
230 g Margarine (zimmerwarm)
Etwas Puderzucker oder ein Puderzucker-Vanillezucker-
Gemisch (1:1) zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl, Salz, Puddingpulver, gemahlene Mandeln, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Zimmerwarme Margarine hinzugeben und alles mit den Knethaken eines Handmixers oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine ca. 3–4 cm dicke Rolle rollen und halbieren. Anschließend die Rollen fest in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Die Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Messer in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer kleinen Rolle rollen, die zu den Enden etwas dünner ausläuft.

Röllchen zu Kipferln formen, auf das Blech legen und im vorgeheiz-

ten Ofen ca. 12 Min. backen, bis die Enden leicht bräunlich werden. Mit Puderzucker oder der Puderzucker-Vanillezucker-Mischung bestäuben und nach dem Auskühlen (dann sind sie nicht mehr so zerbrechlich) genießen.