

SÜSSE MAUS' VANILLEKIPFERL

Für alle Naschkatzen und -mäuse haben wir ein schnelles Halbmond-Plätzchenrezept für das gemeinsame Fastenbrechen zum Nachtisch. Viel Spaß beim Backen!

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g weiche Butter
- 100 g gemahlene Mandeln

Zum Bestreuen: etwa 50 g Puderzucker,
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Backofen vorheizen: 160°C Ober-/Unterhitze

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und als Halbmond geformt auf das Backblech legen.

Backzeit: ca. 10 Minuten

Die heißen Kipferl mit der Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker bestreuen und erkalten lassen.

