

Vanillekipferl

100 g	Mandeln
250 g	Mehl
50 g	Gustin (Maisstärke)
1 gestr.Tl	Backpulver
65 g	Zucker
1 Pckg	Vanillezucker
200 g	Butter
1	Ei
50 g	Puderzucker
5 Pckg	Vanillezucker



Mandeln brühen, abschrecken, abziehen, mahlen,
Mehl, Gustin und Backpulver mischen und zu den Mandeln geben,
Zucker, Butter, 1 Vanillezucker und Ei zugeben und Knetteig herstellen.

5 cm lange bleistiftdicke Röllchen formen, an beiden Enden nach innen biegen,
auf ein gefettetes Blech legen,
bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillezucker mischen,
Kekse noch heiß vorsichtig in der Zuckermischung wälzen.