



## Jochens Vanillekipferl à la Mama

### Zutaten für ca. 90-100 Stück je nach Größe:

280 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g gemahlene Haselnüsse  
200 g Butter (kalt)  
70 g Zucker  
2 Eigelb  
1 Prise Salz

### Zum Bestäuben:

10 Päckchen Vanillezucker und Puderzucker nach Belieben

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 1 Std Kühlzeit + 12-15 Minuten Backzeit bei 190 Grad

### Zubereitung

1. Die Zutaten (alles bis auf den Vanillezucker) zu einem glatten Teig verkneten und in Alufolie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
2. Den Teig zu Kipferln formen und bei 190 Grad 12-15 Minuten backen
3. Die noch heißen Kipferl in Vanillezucker-Puderzucker-Gemisch wälzen und abkühlen lassen.