

Mandel- Kipferl



Zutaten:

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g geriebene Mandeln
- 200 g Butter
- Puderzucker zum Wenden

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen, Teig kneten und mit den Händen kleine Monde formen. Die Monde auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und andrücken.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 180° C je 10 Minuten backen. Auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, dann die noch warmen Kipferl in einer Schüssel mit Puderzucker wenden, direkt in eine Dose legen.