

## Mandelkipferl

von Iris Berger

1/2 Pk (250g) Mehl  
2/3 T (100g) gemahlene Mandeln  
1/2 T (70g) Zucker  
210g Margarine  
1 Pr Salz  
1 Pk Vanillezucker

- Alle Zutaten außer Vanillezucker mit den Händen oder der Knetmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Walnußgroße Teigstücke zu Hörnchen formen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Bei 200°C ca. 15 min goldbraun backen.
- Vanillezucker auf einen Teller schütten, die Oberseite der noch heißen Kipferl hineintauchen.