

# Der Mein Roth Adventskalender 2024

## Vanillekipferl

### Zutaten für den Teig:

125 g Zucker  
200 g Butter  
250 g Weizenmehl Type 405 / 550  
200 g gemahlene Mandeln  
2 Eigelbe

### Außerdem:

Ausgekratztes Mark einer Vanilleschote  
3 EL Puderzucker

### Und so geht es:

1. Aus den angegebenen Zutaten für den Teig einen Mürbeteig zubereiten  
**Tipp:** Mandeln selber (eher grob) mahlen und in fettfreier Pfanne rösten ergibt ein nussiges Aroma der Kipferl
2. Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen
3. Die Rollen bis zur Verarbeitung (Formen) kühl lagern –  
**Tipp:** Die kühle Lagerung verhindert das Breitlaufen der Kipferl
4. Portionsweise (Blechweise) 1 cm schmale Scheiben schneiden und Kipferl formen
5. Im 220 Grad heißen Ofen 10 Minuten blaß backen
6. Das ausgekratzte Vanillemark mit dem Puderzucker gut vermischen und in einen Suppenteller geben
7. Die Kipferl noch lauwarm im Vanillezucker wälzen

