



# Vanillekipferl

---

Ein echter Vanilletraum in der Adventszeit

## Zubereitung

1. Mehl, weiche Butter, Mandeln, NATURATA Rübenzucker und drei NATURATA Bourbon Vanillezucker zu einem homogenen Teig verkneten.
2. NATURATA Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und dem Teig hinzufügen. Anschließend den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. NATURATA Puderzucker sieben und mit zwei NATURATA Bourbon Vanillezucker vermengen.
4. Den Teig zu kleinen Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser formen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben die Kipferl formen und diese bei ca. 170°C Umluft im Backofen für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
5. Die Kipferl etwa 5 Minuten auskühlen lassen. Anschließend in die vorbereitete Puderzuckermischung geben und von allen Seiten wenden.



 Zubereitungszeit: Mittel

## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

- 1 Stück Bourbon Vanilleschote
- 100 g Rübenzucker
- 3 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 200 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 2 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille

### Weitere Zutaten

- 300 g Mehl
- 250 g Butter, weich
- 120 g Mandeln