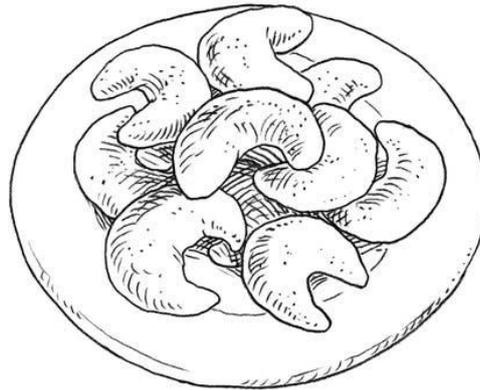


## Vanillekipferl

### Zutaten für den Teig:

250 g pflanzliche Margarine  
150 g Zucker (feinste Körnung)  
Mark von 1 Vanillestange  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
200 g gemahlene Mandeln  
evtl. 1 Schuss Mandellikör



### zum Einpudern:

200 g Zucker (feinste Körnung)  
100 g Puderzucker

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel verkneten und gut durchkühlen lassen.

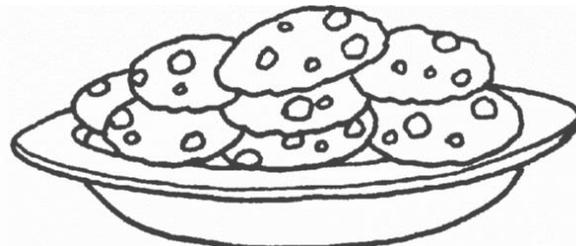
Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und eine Portion davon abschneiden, den Rest wieder kaltstellen. Jeweils ein kleines Stück Teig zwischen den Handflächen zu einer walnussgroßen Kugel und dann zu einem Strang rollen. Diesen wie ein Hufeisen biegen und auf dem Blech platzieren. Wenn die erste Teigportion verarbeitet ist, die nächste aus dem Kühlschrank holen. Da das Rollen und Formen der Kipferl eine gewisse Zeit erfordert, reicht es, den Ofen anzustellen, wenn das Blech etwa zur Hälfte gefüllt ist. Achtung: Die Kipferl gehen beim Backen ein wenig auf, deshalb mit Abstand auf dem Blech platzieren. Backzeit im vorgeheizten Backofen bei 180 °C: ca. 12 bis 15 Minuten. Die Kipferl sollen nur ganz schwach anbräunen.

Nach dem Abkühlen: Zucker und Puderzucker in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Kipferl vorsichtig in der Zuckermischung wälzen – fertig. Der überschüssige Zucker kann für weitere Kuchen, Plätzchen oder Süßspeisen genutzt werden.

## Hafer-Mandel-Taler

### Zutaten für den Teig:

250 g pflanzliche Margarine  
150 g Basterdzucker (oder grober Rohrzucker)  
Mark von 1 Vanillestange  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
100 g zarte Haferflocken  
100 g gemahlene Mandeln  
evtl. 1 Schuss Rum oder Likör



### Belag:

100 g gehobelte Mandeln  
2 EL Basterdzucker oder Rohrzucker

Alle Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten, daraus Rollen formen und diese mit Frischhaltefolie umwickeln. Über Nacht durchkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen, die Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen auspacken und in schmale Scheiben (Taler) schneiden. Jeden Taler in ein Schälchen mit gehobelten Mandeln drücken und auf das Blech setzen. Die Taler vor dem Backen mit Zucker bestreuen.

Backzeit: ca. 12 bis 15 Minuten

Variationen: Getrocknete Cranberrys u./o. dunkle Schokolade-Stückchen mit in den Teig kneten.