

# VANILLEKIPFERL MIT MARZIPANFÜLLUNG

(Für etwa 30 Kekse)

## Zutaten

- 75g Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß
- 100g gemahlene Mandeln
- 2 EL Amaretto
- 300g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 90g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 150g weiche Butter
- 1 EL Wasser
- 2 TL Vanillezucker
- 2 TL Puderzucker



## Zubereitung

Marzipan in Stücke zupfen und mit dem Eiweiß verrühren. Die Mandeln und den Amaretto ebenfalls unterrühren und in einen Spritzbeutel mit mittelbreiter Tülle füllen.

Mehl, Backpulver, Zucker, 2 EL Vanillezucker, Ei, Butter und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig 3mm dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit einem 8cm breiten Ausstecher (lieber etwas kleiner als größer) Kreise ausstechen. Auf eine Hälfte der Kreise einen Halbkreis Marzipanfüllung spritzen, die andere Hälfte darüber klappen und andrücken. Die gerade Seite etwas eindrücken, so dass ein Kipferl entsteht.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) etwa 20 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen. Vanille- und Puderzucker vermengen und über die Kekse sieben.