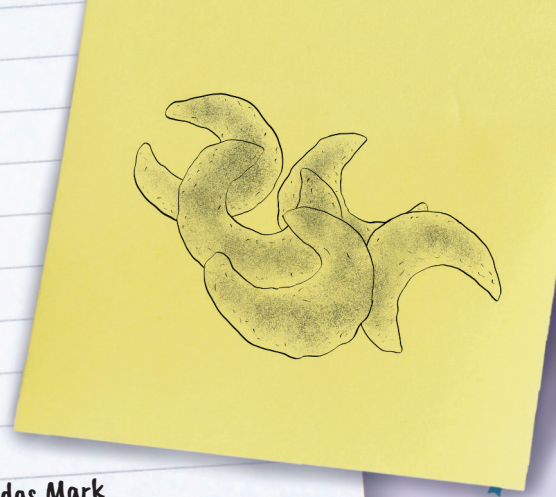
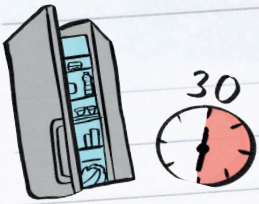
Vanillekipferl



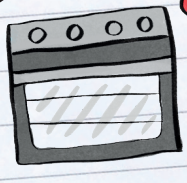
250 g Mehl mit 200 g Mandeln
und 125 g Zucker vermischen und das Mark
einer Vanilleschote oder echten Vanillezucker hinzugeben.
2 Eigelb und 200 g Butter
unterrühren.



1. Den Teig eine halbe Stunde lang in den Kühlschrank stellen.

2. Anschließend ausrollen und Halbmonde ausstechen oder den Teig zu Rollen formen, davon ca. 2 cm lange Stücke abschneiden und zu Kipferl formen.

3. Im Ofen bei 200° für circa 10 Minuten backen.



Danach 3 Tütchen Vanillezucker mit ca. 3 Esslöffeln Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl darin wenden.

Design von IsiWiesel Art

Herzfunkeln und Winterträume erschienen bei One