



Vanillekipferl

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

- 280 GRAMM MEHL
- 60 GRAMM ZUCKER
- 2 PÄCKCHEN VANILLE-ZUCKER
- 200 GRAMM KALTE BUTTER
- 100 GRAMM GEMAHLENE MANDELN

FÜR DAS WÄLZEN:

- 125 GRAMM PUDERZUCKER
- 2 PÄCKCHEN VANILLE-ZUCKER

ZUBEREITUNG:

- 1) ZUTATEN ABWIEGEN UND BEREIT STELLEN, EBENSO EINE TEIGSCHÜSSEL UND BLECHE MIT BACKPAPIER.
- 2) DIE KALTE BUTTER KLEIN WÜRFELN UND MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN.
- 3) DEN TEIG IM KÜHLSCHRANK 30 MINUTEN KALTSTELLEN.
- 4) DEN OFEN AUF UMLUFT 160 GRAD ODER UNTER-OBERHITZE 180 GRAD VORHEIZEN.
- 5) KLEINE HÖRNCHEN FORMEN UND AUF DIE BLECHE MIT BACKPAPIER LEGEN.
- 6) IM OFEN RELATIV KURZ BACKEN. AM SICHERSTEN IST ES, DEN WECKER AUF 6 MINUTEN ZU STELLEN UND DANACH DABEI BLEIBEN – DIE KIPFERL WERDEN SEHR SCHNELL ZU DUNKEL.
- 7) DEN PUDERZUCKER MIT 2 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER MISCHEN.
- 8) DIE NOCH WARMEN KIPFERL IN DER VANILLE-PUDERZUCKER-MISCHUNG WÄLZEN.

VIEL FREUDE MIT DEN KIPFERLN!

