



VANILLEKIPFERL

Zutaten:

200 gr Margarine
90 gr Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 TL Vanillepaste
1 Prise Salz
2 Eigelb
100 gr geschälte, gemahlene Mandeln
250 gr Mehl
50 gr Puderzucker
1 Vanillestengel, ausgeschabt

ZUBEREITUNG:

Margarine mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker-und Paste, das Salz und die Eigelbe zugeben und rühren bis die Masse hell ist. Nun die Mandeln und das Mehl zugeben und von Hand zusammenfügen. In Alufolie verpackt eine Stunde kühl stellen. Jetzt aus dem Teig kleine Kipferl formen und auf dem Blech 20 min kühl stellen.

Backen: 160 Grad/ ca. 12 min

Danach im Vanillepuderzucker noch warm ummanteln.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Pelinda K.

Eat, letters and deco

