

Rezept für Vanillekipferl

Für ca. 50 Stück benötigen Sie:

250 g Mehl
200 g Butter
100 g gemahlene Mandeln
70 g Zucker
1 Prise Salz

zum Bestreuen:

100 Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

Wiegen Sie die Zutaten mit einer Küchenwaage ab und mischen alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig und stellen diesen 1 Stunde in den Kühlschrank.

Dann formen Sie daraus kleine Hörnchen (sogenannte Kipferl). Legen Sie die Hörnchen auf ein Backblech und backen sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C 10-12 Min. Dann sollten sie hellgelb sein.

Mischen Sie den Puder- und Vanillezucker und bestreuen die warmen Hörnchen damit.