



Vanillekipferl- Rezept

220g Butter mit einem Eigelb und
90g Zucker leicht schaumig schlagen
Nach Gefühl Vanillesamen und Salz
100g Mandeln gerieben und
300g Weissmehl zu einem Teig verarbeiten

Der Teig darf nur leicht geknetet werden. Anschliessend wird er zwischen zwei Folien ca. 1,5cm dick ausgerollt und über Nacht im Kühlschrank stehen gelassen. Würfel à ca. 20g schneiden und von Hand Kipferl formen. Bei 180 Grad mit Ober- und Unterhitze backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben- Voilà.

E Guetä, Ihre Confiserie Steinmann

steinmann

