

# Vanillekipferl mit Mandeln



Rezept für 40 Portionen  
Dauer: ca. 50 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	11 Dekagramm
Gemahlene / Geriebene Mandeln	11 Dekagramm
Butter	21 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	35 Dekagramm
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

Mehl mit Zucker und Mandeln vermischen, mit Butter und Dotter zu einem Teig kneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Anschließend den Teig in kleine Stücke teilen und Kipferl formen, die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 190°C 11 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Staubzucker mit Vanillezucker mischen und die noch heißen Vanillekipferl darin wenden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1269-Vanillekipferl-mit-Mandeln.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)