

Oma's Vanillekipferl

Rezept für 70 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	25 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	7 Dekagramm
Margarine / Thea	16 Dekagramm
Gemahlene / Geriebene Mandeln	7 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	5 Pkg.

Zubereitung:

Margarine mit Mehl, Mandeln, und Staubzucker zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig anschließend für 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend kleine Kipferl formen und auf einem Backblech bei ca. 180 Grad ca. 8 min. im Rohr backen (Die Spitzen müssen goldgelb werden.)

Ca. 5 dag Staubzucker mit zwei Packerl Vanillezucker vermischen und die heißen Vanillekipferl darin wälzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1904-Omas-Vanillekipferl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at