

Vanillekipferl by rene stoldt

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	280 g
Butter	240 g
Gemahlene / Geriebene Mandeln	120 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	10 g
Staubzucker / Puderzucker	50 g

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und anschließend 1 Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. Danach kleine Kipferl aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Kipferl im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 15-20 Minuten backen (sie dürfen nicht braun werden und haerten anschließend noch aus!). Die noch heißen Kipferl mit dem Puderzucker bestreuen. Tipp: Wer einen noch intensiveren Vanillegeschmack haben moechte, kann je nach Geschmack noch einige Tropfen Vanillearoma hinzugeben.

© 2012 RENE STOLDT

Gutes Gelingen wünsch



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2229-Vanillekipferl-by-rene-stoldt.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at