

Vanillekipferl



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	260 g
Gemahlene / Geriebene Mandeln	100 g
Vanilleschoten	1 Stk.
Feinkristallzucker	100 g
Margarine / Thea	200 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

Margarine mit dem Zucker so lange verkneten bis eine glatte Masse entsteht. Das Vanillemark, Mandel und Mehl unter die Margarine kneten. Eine Stunde rasten lassen, zu einer Rolle von einem Durchmesser von 4 cm formen.
Kipferl formen und bei 190 Grad hellbraun backen.
50g Zucker mit dem Vanillezucker mischen und die noch heißen Kipferl damit bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-691-Vanillekipferl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at