

Vanillekipferln

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

1,5 Bleche

Dauer:

Minuten

Garzeit:

10-15 Minuten

Kategorie:

Weihnachten

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

Teig

- 125 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 60 g gemahlene Mandeln
- 60 g Zucker
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 100 g kalte Butter

Belag

- 25 g Puderzucker
- ½ Pkg. Vanillezucker

Anleitung

Knetteig herstellen und in den Kühlschrank legen.

Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und kleine Hörnchen formen.

Backen: 180 °C für 10-15 Minuten

Puderzucker mit Vanillezucker sieben und mischen. Die Kipferln vorsichtig vom Blech nehmen und im Zucker wenden. Auf einem Gitter erkalten lassen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Familienrezept

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/vanillekipferln/index>

Last update: **2022/12/20 12:46**