

# 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
- 200 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?rev=1643200172>

Last update: **2022/01/26 13:29**

