

Vanillekipferl



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Einfache Art

Zutaten:

40 dag Mehl
25 dag Butter
10 dag Staubzucker
10 dag Mandeln

Vanillin-Staubzucker zum Wälzen

Backzeit: bei 180°C ca. 10-15 Minuten

Wenigzeller Art

Zutaten:

28 dag Mehl
20 dag Butter
5 dag Staubzucker
7 dag Mandeln
7 dag Haselnüsse
1 Pkg. Vanillezucker
1 kleine Prise Zimt
Evtl. Backpulver

Vanillin-Staubzucker zum Wälzen

Backzeit: bei 160°C ca. 10 Minuten



Zubereitung bei beiden Varianten:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Danach sofort portionieren und zu Kipferl formen, denn wenn er rastet und kalt wird, brechen die Kipferl! Im Backrohr bei angegebener Temperatur backen. Die ausgekühlten Kipferl in Vanillin-Staubzucker wälzen und genießen!

Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Anna-Maria Blumauer!

