

Vanillekipferl



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

280 g Mehl (glatt)

210 g Butter

70 g Zucker

100 g Nüsse oder Mandeln

Staubzucker und Vanillezucker

(zum Drehen)



Zubereitung:

Auf einem Brett aus sämtlichen Zutaten rasch einen Teig bereiten und kalt stellen.

Dann eine dünne Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Kipferl formen.

Etwa 10-15 Minuten hell backen.

Noch warm in Staubzucker, mit Vanillezucker vermischt, drehen.

Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Petra Sommer!

