

Vanillekipferl *nach alter Tradition*



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

280 g Mehl (glatt)
210 g Butter
70 g Staubzuckerzucker
100 g geriebene Mandeln
Mark von 1 Vanilleschote
Prise Salz
Staubzucker und Vanillezucker
(zum Drehen)



Zubereitung:

Auf einem Brett aus sämtlichen Zutaten rasch einen Teig kneten und kalt stellen.
Dann eine dünne Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Kipferl formen.
Etwa 10-12 Minuten bei 168°C hell backen.
Noch warm in Staubzucker, mit Vanillezucker vermischt, drehen oder bezuckern.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Robert Herrmann!