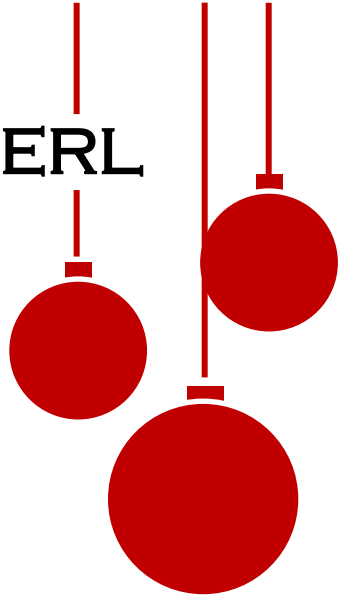

VANILLEKIPFERL

- 300g Mehl
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 125g geriebene Mandeln
- 250g Butter
- Puderzucker mit Vanille



Das Mehl auf ein Brett geben und in die Mitte eine Vertiefung machen. Zucker, Vanillezucker und die Eigelbe dort hineingeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Die Mandeln und Butterflocken

dazugeben und verkneten. Den Teig für etwa 30 Minuten kaltstellen.



Den Backofen auf 180°C vorheizen. Aus dem Teig eine Rolle formen, gleich große Stücke abschneiden und zu Hörnchen formen.

Auf einem leicht gefetteten Blech ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend die Kipferl in Vanille-Puderzucker wenden.

*Viel Spaß beim Backen
und eine besinnliche Vorweihnachtszeit wünscht*

