

Vanillekipferl

Zutaten

Teig

- 250g Mehl
- 200g Mandeln(gemahlen)
- 200g Butter
- 50g Puderzucker

Sonstiges

- 100g Puderzucker
- 2 Packete Vanillezucker (16g)

Zubereitung

Man nehme das Mehl. Man siebe es. Dann werfe man die Mandeln hinein. Man addiert nun den Puderzucker. Man füge die Butter in aufgeschnittenen Stücken dem Teig hinzu. Nun knetet man den Teig.

Nach dem Kneten forme man den Teig in kleine Hörnchen. Im nächsten Schritt backe man die Plätzchen für ca. 15 Minuten im Backofen, und achte darauf dass sie nicht zu dunkel werden.

Während die ersten Kekse im Ofen backen, gönne man sich eine Pause. Alternativ forme man bereits die nächsten Kipferl.

Nach einer kurzen Abkühlphase nehme man `100g Puderzucker` und `16g Vanillezucker`, welches man vorher mische, und wende die Plätzchen in dieser Mixtur.

Im finalen Schritt beherrsche man sich und fresse nicht alle Kekse innerhalb weniger Tage auf.
(Ups)

Updated 2020-04-05 06:34:45 UTC by Hermann