

HIMMLISCHE VANILLEKIPFERL



EIN FEST FÜR ALLE

Zubereitung:

- 1.** Alle Zutaten mit unserer GOURMETmaxx Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermischen.
- 2.** Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 3.** Den Kipferlteig in handgroße Kugeln aufteilen, diese zu Schlangen rollen und alle 3-4 cm einschneiden.
- 4.** Die kleinen Teigwürmer in unserem Vanillekipferl-Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C für etwa 20 Minuten backen.
- 5.** Die Kipferl etwa 3 Minuten auskühlen lassen. Puderzucker und Vanillezucker im Puderzuckersieb mischen und über die Kipferl streuen. Die Kipferl wenden und erneut bestreuen.

Einkaufsliste:

- 250g** Mehl
- 210g** Butter
- 100g** gemahlene Mandeln
- 80g** Zucker
- 2 Pck.** Vanillezucker
- 1 Pck.** Puderzucker (zum Bestreuen)
- 2 Pck.** Vanillezucker (zum Bestreuen)



Weitere Rezepte auf nkd.com