

Vanillekipferln mit Mandeln

Gebäck » Kekse

Zutaten (60 Stück)

- » 300g Mehl
- » 3 Eigelb
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 100g Zucker
- » 125g gem. Mandeln
- » 250g Butter/Margarine
- » Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

Teig zubereiten:

- Mehl sieben
- Eigelbe zugeben
- Vanillinzucker, Zucker und Mandeln zugeben
- Butter in Flöckchen daraufsetzen
- schnell zu einem glatten Teig verkneten
- Teig in Folie wickeln
- 60min im Kühlschrank ruhen lassen

Fertigstellung:

- Teig zu 6 gleichen Rollen formen
- Rollen in 10 Stücke teilen
- Kipferl formen
- bei 160°C 15-18min backen
- noch heiß mit Puderzucker bestäuben

Nährwerte: 70kcal pro Stück

angelegt am: 05.12.2007

Rezept-Nr: 2281

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke