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