

Tunkmasse

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Gebäck

Vanille

Österreich.

Kalt

300 g Mehl

250 g Butter

100 g Staubzucker

100 g Mandeln, oder Nüsse

Vanille

Zucker

Aus Mehl, Butter, Staubzucker und Mandeln einen Mürbteig bereiten, eine Stunde im Kühlen rasten lassen. Den fertigen Teig zu dünnen Strängen ausrollen, in kurze Stücke schneiden und aus diesen kleine Kipferl formen. Auf nichtbefettetem Backblech ganz hell backen. Noch heiß vom Blech nehmen und sofort mit Staubzucker und Vanillezucker, beides gut vermischt, überzuckern.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.549