

Vanillekipferl

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Weihnachtsgebäck 200g Butter

250g Mehl

250g Zucker

100g Puderzucker

1 Stange Vanille

4 Eier

250g frische gemahlene Mandeln Mehl, Zucker und in kleine Stücke geschnittene Butter und die Mandeln zu einem Teig verkneten, 1 Std. kühlen, eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden, die man zu Kipferl formt.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auf der zweiten Schiene von unten bei 175° goldgelb abbacken. Ca. 15 Min. pro Blech.

Puderzucker und etwas Vanille mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Guten Appetit