

Vanillekipferl-Rezept

Zutaten

250g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
125g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelbe
200g Butter oder Margarine
125g gemahlene Mandeln
Puderzucker zum Verzieren

Zubereitung

Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Eier trennen und ausschließlich Eigelbe mit Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig rühren.

Anschließend Mandeln hinzufügen. Im letzten Schritt das Mehl mit Backpulver hinzufügen und alles zusammen zu einem glatten Teig verrühren. Wenn der Teig sich von der Schüssel löst, ist er perfekt. Sollte er kleben, dann für ca. ½ Stunde kühlen.

Anschließend wird der Teig fingerdick ausgerollt und in kleinen Hörnchen auf ein gefettetes Backblech (oder eines, das mit Backfolie ausgelegt ist) verteilt.

Backzeit ca. 10-15 Minuten bei 200 Grad Celcius. Abkühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestreuen. Guten Appetit!



Ringelfee®

- ✓ spielen
- ✓ fördern
- ✓ entdecken