

REZEPT FÜR FEINE VANILLEKIPFERL



FEINE VANILLEKIPFERL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

ca. 50 Stück | 50 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

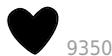
Zutaten

Für den Teig:

- 230 g Butter
- 250 g Mehl
- 100 g blanchierte, gemahlene Mandeln
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Bearbeiten

Zum Wälzen:

- 1-2 EL SweetFamily Unser Feinster
- 2 Päckchen Vanillezucker



9350

ZUBEREITUNG

74 Kcal	1 Gramm	6 Gramm	5 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Teig kurz geschmeidig kneten. Auf einer bemehlten Fläche zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Kipferln (Hörnchen) formen.

3. Die Kipferl auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im heißen Ofen 12-15 Minuten goldbraun backen.

4. Zucker und Vanillezucker mischen und die heißen Vanillekipferl vorsichtig darin wälzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.