

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit



VANILLEKIPFERL

ZUTATEN für etwa 65 Stück

3 Eigelb
300 g Mehl
200 g Butter
150 g geriebene Mandeln
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker

ZUM BESTÄUBEN

60 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker



Eigelbe und restliche Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in kleine Kipferl formen oder in eine entsprechende Backform drücken. Anschließend bei 170° C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillezucker vermengen und die noch warmen Kipferl darin wenden.

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

www.das-bieringer.de

info@das-bieringer.de

08572/96726-14