



# Rezept Vanille Kipferl



## ZUBEREITUNG :

BUTTER UND ZUCKER SO LANGE VERKNETEN BIS EINE HOMOGENE MASSE ENTSTEHT.  
ANSCHLIEBEND DAS MARK DER VANILLESCHOTE HINZUGEBEN.

NACH UND NACH DAS MEHL, SOWIE DIE GEMAHLENE MANDELN ZUR BUTTER HINZUGEBEN.  
AM BESTEN MIT DEN HÄNDEN KNETEN!

DANN DEN TEIG IN ROLLEN FORMEN UND IN FRISCHALTEFOLIE EINGEWICKELT FÜR CA. 30 MINUTEN IN DEN KÜHLSCHRANK LEGEN.

VON DER TEIGROLLE CA. ZWEI BIS DREI CM LANGE STÜCKE ABSCHNEIDEN UND  
KLEINE ROLLEN DRAUS FORMEN. DIESE DANN AUF DAS BACKBLECH LEGEN  
UND ZU KLEINEN HÖRNCHEN FORMEN.

IM BACKOFEN BEI 190 GRAD FÜR CA. 10 MINUTEN BACKEN.  
NACHDEM DIE KEKSE ETWAS ABGEKÜHLT SIND KANNST  
DU SIE MIT VANILLE - UND PUDERZUCKER BESTÄUBEN.

