Uromas Vanillekipferl

Einkaufsliste:



1 Päckchen Mehl

1 Päckchen gemahlene Mandeln

1 Päckchen Zucker

4 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Puderzucker



Alte Apotheke

Zutaten :



250g Mehl

210g Butter

100g gemahlene Mandeln

80g Zucker

2Pck. Vanillezucker

1Pck. Puderzucker zum Wenden

2Pck. Vanillezucker zum Wenden

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten.
Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen.
Den Teig zu Rollen formen.
Danach in ca. 1-2cm dicke Scheiben schneiden.
Aus diesen Scheiben die Kipferl formen.
Im Bachofen bei 175°C Umluft ca. 10-15 Minuten backen. Die Kipferl ca. 30 Minuten auskühlen lassen .
Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden.
Freuen, Plätzchen essen und die Weihnachtszeit genießen!



Alte Apotheke