

Mürbteig Variante / Vanillekipferl

Zutaten

200 g	Butter	Weiteres:
50 g	Staubzucker gesiebt	Salz
200 g	glattes Mehl	Zitronenzeste
100 g	geschälte geriebene Mandeln	
1	Eidotter	
1 TL	Vanillezucker	
100 g	Staubzucker	
50 g	Vanillezucker	



Arbeitsbeschreibung

Vanillekipferl:

1. Mehl, Staubzucker sieben, Aromaten dazu, in einen Schneekessel geben.
2. Die kalte Butter in 1 cm Würfel schneiden, 1 Eidotter und die geriebenen Mandeln dazugeben.
3. Abbröseln, kurz kneten und in kleine Teile schneiden, rollen und zu Kipferl formen.
4. Auf das Backpapier setzen und im Backrohr bei 175°C hellbraun backen.
5. Noch heiß in Vanillezucker- Staubzuckergemisch wälzen.

Hinweis

- Achtung! Teig kann brandig werden.
- Achtung! Abstand halten, laufen beim Backen etwas auseinander.
- Nicht zu dunkel backen da diese sonst bitter schmecken.