

Vanillekipferl



Zutaten

280 g Weizenmehl
100 g geriebene Mandeln,
50 g Staubzucker
2 TL Vanillezucker
200 g Butter
1 TL Milch

Zubereitung

Weizenmehl, geriebene Mandeln, Staubzucker, Vanillezucker und kalte, in dünne Scheiben geschnittene Butter in den Mixtopf geben und mit Hilfe des Spatels zu Teig 10 -15 Sek / Stufe 6 verarbeiten. Sollte der Teig zu brüchig sein, 1 TL Milch dazugeben.

Den Teig in Folie wickeln und eine halbe Stunde kühl stellen.

Am Brett ohne Mehl eine daumendicke Rolle formen, kleine Stückchen abschneiden und Kipferl formen.

Backblech mit Backpapier belegen, Kipferl drauf und bei 150°C ca. 10 - 15 Minuten backen.

Noch heiß Vanillestaubzucker darübersieben.