

# Wiener - Hoernle

Kategorien: Land, Österreich, Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

## *TEIG*

---

250	Gramm	Butter
300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Gemahlene Mandeln

## *FUER DEN BELAG*

---

50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker

## **Anleitung:**

Aus den Zutaten einen Teig kneten. Diesen in zwei Rollen formen. Von den Rollen Taler abschneiden und diese zu Hoernchen formen. Auf ein gefettetes Blech legen. Alles hell backen (bei 180 Grad ca. 12 - 15 min.). 5 min. auf dem Blech auskühlen lassen, dann die Hoernle im Vanillezucker-Zucker-Gemisch rollen