

Vanillekipfern

Zutaten für: 50 Portionen

280	Gramm	Mehl
70	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mandeln; geschaelt und Gemahlen
210	Gramm	Butter; kalt
2	Essl.	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker

Anleitung:

Das Mehl mit dem Zucker, den Mandeln und der kleingewuerfelten Butter Auf die Arbeitsflaeche haeufen. Mit einem grossen Messer durchhacken. Dann mit den Haenden zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie gewickelt kuehl stellen. Vom Teig jeweils walnussgrosse Stuecke abnehmen und zwischen den Handflaechen erst Roellchen, dann kleine Hoernchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Auf der Mittelschiene im Auf 180 GradC vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Puderzucker und Vanillinzucker vermischen und die noch warmen Plaetzchen darin wenden. Auf einem Kuchengitter vollstaendig Abkuehlen lassen.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04