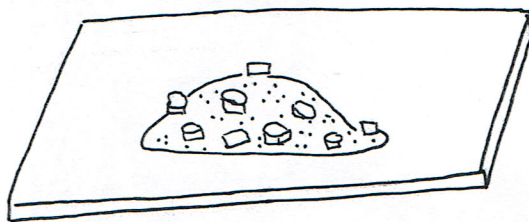


Vanillekipferl

280g Mehl
210g Butter
70g fein gemahlene Mandeln
70g Zucker
1P. Vanillezucker

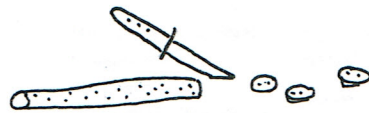
Mehl, Zucker, Vanillezucker und Mandeln auf ein Backbrett geben und mischen



Butter in kleinen
Stücken darauf ver-
teilen

Teig mit Hilfe einer Teigkarte sehr schnell
kneten, 1 Stunde in Folie gewickelt kaltstellen

Teig in Rollen formen, gleichmäßige Stücke
abschneiden und Hörnchen formen



Enden nicht
zu spitz
formen

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech
legen, bei 170°C etwa 15 Minuten
backen.

Noch warm in einer Zucker-Vanillezucker-
Mischung wenden oder mit Puderzucker be-
stäuben.