



Rezept

- Vanillekipferl -

Zutaten:

- 150 g Margarine (z. B. Alsan)
- 60 g Zucker
- 150 g gemahlene Mandeln
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- etwas geriebene Zitronenschale
- 3 Päckchen Vanillezucker
- etwas gemahlene Vanille
- 100 g Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten und den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Kleine Kipferl formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180°C ca. 12 Minuten backen. Die noch warmen Kipferl mit einem Gemisch aus Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und etwas gemahlener Vanille bestäuben.

Guten Appetit!



Verein für allumfassenden Tierschutz und Aufklärungsarbeit



kontakt@anima-ev.de

www.anima-ev.de

www.facebook.com/anima.verein