

Rezept für Oma's Vanillekipferl

VON Irina

ZUTATEN

21 dag Thea (Magarine)

11

dag geriebene Haselnüsse

7 dag Staubzucker

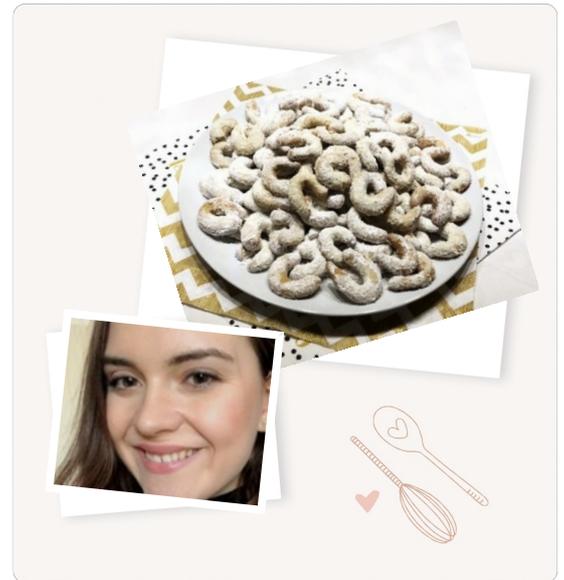
28 dag glattes Mehl

4-5 Päckchen

Vanillezucker (zum Wälzen)

15-20 dag

Staubzucker (zum Wälzen)



PORTIONEN

1 Portionen

ZEIT

60 Min

ZUBEREITUNG

Die Zutaten Thea, geriebene Nüsse, Staubzucker und Mehl zu einem Teig verkneten.

Dann den Teig zu kleinen Kipferl formen und im Ofen bei 170 Grad "Umluft" ca. 10-15 Minuten hell backen.

Die noch (vorsicht!) heißen Kipferl im Staub- und Vanillezuckergemisch am besten in einer Schüssel wälzen.

Auskühlen lassen & genießen !



— Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.