



WITCHSKITCHEN 13

VANILLEKIPFERL „Mama“

♥ Teig:
210 gr. Butter
280 gr. Mehl
100 gr. Mandeln
70 gr. Zucker
(ohne Ei)

Vanillezucker + Puderzucker zum Wälzen



Aus allen Zutaten einen Knetteig zubereiten und danach für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Teig zu kleinen Kipferln formen und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen.

Die noch warmen Kipferl (kurz abkühlen lassen – sonst zerbrechen sie) in einem Puder-Vanillezuckergemisch wälzen. Kipferl in einer Blechdose kühl und trocken aufbewahren oder gleich vernaschen!!



WITCHSKITCHEN 13