



Rezepte > Dessert

Vanillekipferl

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	0.5 TL
Mandeln, gemahlen	75 g
Zucker	60 g
Vanille Zucker	4 TL
Butter	125 g
Puderzucker	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Im Mixtopf Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker, 2 TL Vanillinzucker und weiche Butter mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 4 verkneten.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Kleine Kipferl (Hörnchen) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 10–15 Min. leicht braun backen.
3. Inzwischen Puderzucker und 2 TL Vanillinzucker mischen. Die noch warmen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	231 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g