

Vanillekipferl

Backmischung

1000 g netto

Die Butter mit der Backmischung vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teigballen in Alufolie einschlagen und 1-2 Stunden kalt stellen. Danach den Teig auf Mehl ca. ½ cm dick ausrollen und mit einem Schnapsglas oder ähnlichem Halbmonde ausstechen. Die Vanillekipferln können auch per Hand geformt werden. Dazu kleine Rollen machen und zu Halbmonde formen. Im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen.

Elektroherd: 175°C / Heißlufttherd: 160°C

Noch warm vorsichtig in einer Zucker-Vanillezuckermischung wälzen, auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen. Nach Geschmack kann dieser Mischung auch Zimt hinzugefügt werden.

Mischung	Butter
250 g	120 g
500 g	240 g
1000 g	480 g

Für die Zucker-Vanillezuckermischung:

Zucker	Vanillezucker
50 g	1 Päckchen

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Mandeln** gemahlen, jod. Salz, Vanillin,

Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1770 kJ (423 kcal)
Fett	12,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	64,0 g
davon Zucker	25,6 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	0,4 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	