

Vanillekipferl



Menge: 1 Blech

Wos brauchi olls:

110 g Mandelmehl
70 g geriebene Mandeln
20 g Pfeilwurzelmehl
150 g Butter
40 g Süße
1 Mssp. Vanillemark
75 g Haselnüsse

Wia mochi des:

- Alle Zutaten außer die Butter miteinander vermengen!
- Die Butter grob würfeln und mit den Händen in die Mehlmasse verkneten! So lange bis ein glatter Teig entsteht!
- Jetzt schnell zu Vanillekipferl formen und auf ein Blech legen!
- Für 20-25 Minuten in den Ofen bei 160 Grad Unter-/ Oberhitze!