



ELKE'S
LIEBLINGSREZEPT

Vanille-Kipferl

Zutaten

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 120 g Weizenmehl Typ 405
- 35 g Puderzucker
- 150 g Butter in kleinen Stückchen
(möglichst Butter bzw. halb Butter/halb Margarine)
- 1 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ca. 1/2 TL flüssiger Süßstoff mit 1 TL Wasser
- Mark einer 1/2 Vanilleschote oder 1/2 TL gemahlene Vanille oder 1/2 Fl. Vanille-Back-Aroma



Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln, mind. 1/2 Std. kalt stellen, mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und zu Kipferl formen. Auf mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 175°C ca. 10-15 Min. backen. Danach noch auf dem Blech ruhen lassen, sonst brechen die Kipferl!

Nährwert gesamt

2548 kcal, 44 g Eiweiß, 182 g Fett
195 g Kohlenhydrate
16 BE bzw. 19 KE