

Vanillekipferl

(Arne Krügers Kochkarten)

- 10 dag Mandeln
- 28 dag Mehl
- 7 dag Zucker
- 20 Dag Butter (oder Margarine – spart Cholesterin)
- 2 Eigelbe
- 5 Pck. Vanillezucker
- 5 dag Staubzucker



Die Mandeln brühen, schälen und sehr fein reiben. Am Besten noch einmal mit der Kaffeemühle. Mehl, Mandeln, Zucker, Butter und Eigelbe zu einen Mürbteig verarbeiten und am Besten über Nacht kühl stellen.

Kipferl formen, bei Mittelhitze backen.

Vanillezucker und Staubzucker mischen. Die noch heißen Kipferl in der Zuckermischung wälzen.