Vanillekipferl

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Kinder-Rezepte, Ofengerichte, Pralinen, Single, Überbacken
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

30 dag glattes Mehl
10 dag Staubzucker
7 EL Thea
2 Dotter
10 dag geriebene Mandeln oder Haselnüsse
geriebene Zitronenschale
Vanillezucker

Zubereitung

Thea in Flocken auf dem Mehl verteilen.
Staubzucker darüberstreuen.
Dotter, Zitronenschale, geriebene Mandeln oder Haselnüsse und Vanillezucker dazugeben und alles mit den Fingerspitzen zu einem lockeren Teig verarbeiten.
Kaltstellen und ca. 30 Minuten lang rasten lassen.
Kleine Kipferln formen und auf ein Backblech legen, das entweder mit Backpapier ausgelegt, oder mit Thea bestrichen ist.
Bei stärkerer Hitze ganz licht backen.
Noch warm in Vanillezucker wälzen.