

# 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.