

Vollkorn - Vanillekipferl

Dazu brauchst du:

150g Butter

2 Dotter

70g Zucker

1 Vanillezucker

150g Dinkelvollkornmehl

150g gem. Mandeln

Staubzucker zum Bestreuen

AUS ALLEN ZUTATEN EINEN MÜRBTEIG KNETEN. TEIG ÜBER NACHT IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN. OFEN AUF 180°C VORHEIZEN. AUS DEM TEIG BLEISTIFTDICKE RÖLLCHEN FORMEN, IN 5 CM LANGE STÜCKE SCHNEIDEN UND ZU HÖRNCHEN BIEGEN (KIPERL). DIE VANILLEKIPFERL 10-12 MIN. BACKEN.