Vanillegipfeli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit

Zubereitung

225 g Mehl

½ Vanilleschote

125 g Mandeln, geschält, fein gemahlen

125 g Haselnüsse, fein gemahlen

90 g Zucker

250 g Butter

1 Ei

1 Eigelb

Vanilleschote auskratzen und Samen mit den restlichen Zutaten mischen, bis sich ein Teig bildet. Teig in Frischhaltefolie verpackt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig leicht geschmeidig kneten und kleine Gipfeli formen. Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Puderzucker

Gipfeli nach dem Backen direkt mit Puderzucker bestäuben.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021