GST Fernsehen GmbH
Bürgergasse4
8010Graz

+43-(0)316-99 55 00
www.steiermark-tv.at
office@steiermark-tv.at

UID-Nummer: ATU 79124724
Firmenbuchnummer: FN 598465x

Bankverbindung:
Steiermärkische Sparkasse
IBAN:AT462081500044725232
BIC/SWIFT:STSPAT2G

Vanillekipferl

Zutaten:

→ 560g Mehl
→ 100g Staubzucker
→ 400g Butter (kalt)
→ 160g Mandeln gerieben
→ 40g Walnüsse gerieben
→ 30g Vanillezucker
→ 50g Ei(1)
Menge für ca. 150 Stück

Zubereitung:
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten.
Über Nacht in den Kühlschrank geben.
Teig in ca. 8 gleich große Stücke schneiden und daraus 2cm dicke Stränge wuzeln. Diese dann in 1cm große Stücke schneiden und Kipferl formen. Auf das Backblech mit etwas abstand legen.

Backen:

Umluft 160°C ca. 12min.
Ober und Unterhitze 180°C ca. 15 min.
Abkühlen lassen und dann mit Staubzucker betreuen.

Petit Desserts
Ursula Weber
Josefigasse 41
8020 Graz
0699/19265070
Petit-desserts@gmx.at