

KUCHENGLÜCK

Vanillekipferl



ZUTATEN

Für den Teig:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 Stk. Ei (Gr. M)

200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

100 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Backpulver

Sonstige:

50 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker



ZUBEREITUNG

1. 125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, Salz und 1 Päckchen Vanillezucker glattrühren.
2. Das Ei einrühren.
3. **200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 100 g gemahlene Mandeln mit dem Backpulver vermischen und unter die Masse kneten.
4. ½ h kaltstellen.
5. Den Teig in gleich große Stücke teilen, und zu Kipferl formen (oder in ein Kipferl Blech setzen).
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/ Unterhitze (je nach Größe) ca. 10 – 15 min. backen.
7. 50 g Puderzucker mit 1 Pck. Vanillezucker mischen.
8. Die fertig gebackenen noch heißen Kipferl im Puderzucker wälzen – je kälter sie werden umso schlechter haftet der Zucker an ihnen.

