

VANILLE KIPFERL

150g Rama
50g Staubzucker
210 g Mehl (Finax rot)
75 g Walnüsse gerieben
1 Pkg. Vanille Zucker
1 TL Psyllium

Staubzucker und 1Pkg.
Vanillezucker (zum bestreuen)

Zubereitung:

Tipp: Die Margarine schon am
Vortag rauslegen, damit sie
leichter
zum Verarbeiten ist!

Alle Zutaten zusammenmischen
und mit der Hand zu einem
geschmeidigen Teig kneten.
Die Arbeitsfläche etwas
bemehlen und den Teig in
Rollen formen, danach
in gleich große Stücke
schneiden und Kipferln formen.
Die Kipferln auf ein mit
Backpapier ausgelegtes
Backblech legen und bei 160°C
ca 12-15 min backen! (Nicht
braun werden lassen)



Im nur mehr leicht lauwarmen
Zustand die Kipferln mit einen
kleinen
befüllten Sieb, Staubzucker und
Vanillezucker Gemisch
bestreuen!