

Vanillekipferl

15 dag Butter
5 dag Zucker
21 dag Mehl
7 ½ dag geriebene Nüsse
1 P. Vanillezucker

Die Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten, eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Kipferl formen, bei 170°C ca 10 Minuten backen und heiß in einer Staubzucker-Vanillezucker-Mischung wälzen.



Ischler Bäckerei

12 dag Butter
25 dag Mehl
10 dag Zucker
1 Ei
1 P. Vanillezucker
(einige EL Milch – wenn nötig)

Die Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten, eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Kekse ausstechen bei 170°C ca 10 Minuten backen, auskühlen lassen und je 2 mit Marmelade zusammenkleben.

