

Vanillekipferl

Zutaten | 6 Portionen

250 g	Butter
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	gemahlene Mandeln
2	Eier
400 g	Mehl
100 g	Speisestärke
100 g	Schokoladengenuss, zartbitter

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Zimmerwarme Butter schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker hinzugeben und die Eier nach und nach hinzugeben. Dann Mehl und Speisestärke einsieben und unterrühren.
- Den Fleischwolf an der Tischplatte befestigen. Den Teig durchdrehen und nach belieben formen. Und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Alternativ kann man den Teig auch in einen Spritzbeutel füllen und die Plätzchen mit verschiedenen Ausätzen nach Wahl formen.
- Plätzchen im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Plätzchen anschließend abkühlen lassen.
- Schokoladenguss im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Plätzchen wahlweise mit dem Guss bestreichen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 122,5 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
553 kcal	59 g	48 g	9 g	48 mg