

Vanillekipferln

Mantler Glutenfreies Lactosefreies Mehl



Zutaten

210 g	MANTLER Glutenfreies- Lactosefreies Mehl
150 g	Butter (oder lactosefreie Magarine)
80 g	Mandeln gerieben oder Haselnüsse gerieben
50 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Ei

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig für eine ½ Stunde kühl stellen, danach kleine Kipferl formen und auf leicht befettetem Backblech bei schwacher Hitze backen.

Noch heiß mit einem Gemisch aus Staub- und Vanillezucker bestreuen.

Backzeit: ca. 15 Minuten
im vorgeheizten
Rohr

Backtemperatur: ca. 180 °C