



# Vanillegipfeli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit

## Zubereitung

225 g Mehl

½ Vanilleschote

125 g Mandeln, geschält, fein gemahlen

125 g Haselnüsse, fein gemahlen

90 g Zucker

250 g Butter

1 Ei

1 Eigelb

Vanilleschote auskratzen und Samen mit den restlichen Zutaten mischen, bis sich ein Teig bildet. Teig in Frischhaltefolie verpackt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig leicht geschmeidig kneten und kleine Gipfeli formen. Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

**Gargut einschieben**

Puderzucker

Gipfeli nach dem Backen direkt mit Puderzucker bestäuben.

## Zubehör

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

