

GUETZLI

Vanillegipferl

von Thomas SCHWIERIG

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
45 min	20 min	55 kcal	60

Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
200 g	Butter
75 g	Puderzucker
1 St.	Vanillezucker
100 g	Mandeln (gemahlen, geschält)

Anleitung

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und kleine Stücke der Butter (oder Margerine) zugeben und mit kalten Händen schnell zu einer gleichmässigen Masse reiben.
2. Puderzucker, Zucker und Mandeln beigeben und zu einem Teig kneten.
3. Den Teig etwa 30min zugedeckt Kühl stellen.
4. Teig Portionsweise zwischen zwei Handflächen in etwa Stiftdicke Röllchen formen welche sich auf beiden Enden verdünnen und dann als Gipferl geformt aufs Backblech legen.
5. 10-15min in der Mitte des auf 200Grad vorgeheizten Ofens backen, nicht zu dunkel werden lassen.
6. Noch warm in einem Gemisch aus Puderzucker und Vanillezucker wenden oder bestreuen und abkühlen lassen.