

Einfach zum



HOTEL · RESTAURANT
Sieghard
Das kleine Hotel mit der großen Küche

Vanillekipferln

Zutaten:

150 g Butter
50 g Zucker
210 g Mehl
75 g geriebene Nüsse

Nachkochen!

Sieghard's Gourmetküche leicht gemacht!

Das Mehl wird auf einem Brett mit der Butter verbröselt. Danach werden Zucker und die geriebenen Nüsse eingearbeitet. Aus dem Teig formt man Kipferln, welche man dann auf einem befetteten Backblech auflegt.

Die Vanillekipferln werden dann bei einer Temperatur von ca. 150 - 170 Grad ca. 12 - 15 Minuten goldgelb gebacken. Anschließend dreht man Sie sofort in Puderzucker, welche man vorher mit einer Packung Vanillezucker vermischt.

Familie Sieghard Eder · Hotel Restaurant Sieghard

Johann-Sponring-Straße 83 · 6283 Hippach/Schwendau · T +43/(0)5282/3309 · www.hotel-sieghard.at