

Ammendorfer Vanillekipfel

Zutaten:

180 g	Mehl
70 g	Geriebene Mandeln
125 g	Butter
1 Prise	NaCl
50 g	Zucker
1	Ei
	Vanillierter Staubzucker

Experimentiervorschrift:

Aus Mehl, Mandeln, Margarine, Salz, Zucker und Ei rasch einen Mürbeteig kneten und kalt gestellt rasten lassen. Den Teig in gleich große Stücke teilen, Hörnchen daraus formen und auf leicht gefettetem Blech goldgelb backen. Sofort in vanilliertem Staubzucker wälzen.

