



Die Genuss-Profis.

Vanille-Mandel-Kipferl



Zutaten:

Mürbeteig:

1.800 g VORTELLA-Premium-Back
480 g Zucker, fein
10 g Salz
100 g VORTELLA-Vanillezucker
900 g Mandeln, fein gerieben
2.000 g Weizenmehl, Type 550

5.290 g Mürbeteig

Weitere Zutaten:

VORTELLA-Dekorschnee

Herstellung:

Mürbeteig:

Aus allen Zutaten wie üblich einen Mürbeteig herstellen.

Herstellung Vanille-Mandel-Kipferl:

Den Mürbeteig in 20 Stücke á 260 g abwiegen und zu Stangen von 40 cm Länge rollen. Etwas absteifen lassen und in 2 cm starke Stücke schneiden. Die Stücke zu kleinen Hörnchen formen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen und abbacken.

Backtemperatur: 200°C (40°C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 10 Minuten

Nach dem Backen und Auskühlen mit VORTELLA-Dekorschnee absieben.