

Vanillegipfeli

Die besten von Helen Müller

Renate Vendr, Pragh Weihnachten 1976

300 g Mehl
80 g Puderzucker
50 g Mandeln gerieben
200 g Kochbutter (nicht Margarine) !
1 Eigelb
1/2 Vanilliestange

Die Vanilliestange ganz fein schneiden, wenn möglich mit dem Puderzucker im Blender mischen.

Die weiche Butter ins Mehl schneiden/hacken.

Alle weitere Zutaten dazu und so kurz als möglich zu einem Teig kneten.

Nicht in den Kühlschrank, sondern sofort in 8 Port. aufteilen, zu Würste formen/rollen und in 5-6 cm lange Stücke schneiden, zu Gipfeli formen, alles mit leichter Hand.

Ergibt ca. 50 -60 Stück auf 2 Bleche, also nicht all zu dünne Würste rollen!

Vor dem Backen ganz kühl stellen 10 min. dann auf 180 Gr. 12 Min. backen.

Auskühlen lassen und vor dem Versorgen in Puderzucker tünkeln.