

# VANILLE KUGERL

★★★★★ 4.8 bei 33 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach den Teig zu kleinen Kugeln formen und diese bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
- 2 Die Kugeln anschließend in einem Gemisch aus Mandeln, Staubzucker und Vanillezucker wälzen und in Papierförmchen setzen.



Mürbteig hält sich im Kühlschrank bis zu zwei Tage. Gerne nehme ich bei Rezepten auch die doppelte Menge und verarbeite einen Teil davon am nächsten Tag weiter.

## Zutaten

### ZUTATEN FÜR CA 40 KUGERLN

#### TEIG

- 250 g Weizenmehl 700
- 200 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote

#### ZUM WÄLZEN

- 20 g gemahlene Mandeln
- 20 g Staubzucker
- 5 g Vanillezucker