VANILLE KUGERL

4.8 bei 38 Bewertungen

40 min | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 10 min



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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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