

Vanillekipferl



Zutaten

Zubereitung



250 g Butter o. Margarine
100 g Zucker
250 g Weizenvollkornmehl
100 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Backpulver
1-2 EL Wasser

die Zutaten miteinander verkneten, daumendicke Rollen formen und kaltstellen



Von den Teigrollen 2 cm lange Stücke abschneiden. Daraus 5 cm lange Rollen formen, die an den Enden etwas dünner auslaufen. Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 10 Min. bei 175-200°C abbacken.



50 g Puderzucker
Gemahlene Vanille

mischen und die noch heißen Hörnchen darin wälzen

