

VANILLE KUGERL

★★★★★ 4.8 bei 29 Bewertungen



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.

Backen
mit
Christina



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