



Easy cooking!

MICHAELA KÖNIG

WEIHNACHTSGEBÄCK

Vanillekipferl

Zubereitung Teig:

1. Mandeln 10 Sek. / Stufe 7 mahlen und umfüllen
2. Zucker und Vanilleschote
20 Sek. / Stufe 10 mahlen
3. Butter, Ei und Salz schaumig rühren
15 Sek. / Stufe 4
4. Mehl und Mandeln zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
40 Sek. / Stufe 5
5. Den Teig luftblasenfrei in die **Gebäckpresse** füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den **Zauberstein** pressen.
6. Im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze auf der untersten Schiene 10 – 15 Min. backen.
7. Maximal 2 – 3 Minuten auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem **Kuchengitter** abkühlen lassen.

Nützliches Zubehör:

Zauberstein, Thermomix,
Gebäckpresse, Kuchengitter

Zutaten:

1	Vanillestange
150 g	Zucker
125 g	weiche Butter
1	Ei Größe M
200 g	Mehl (Typ 550)
100 g	Mandeln
1 Prise	Salz