Det søte liv...

Vanillekipferl



Ingredienser

150 g mandler
300 g hvetemel
5 ts vaniljesukker
80 g sukker
250 g smør

Pynt:
50 g melis
25 g vaniljesukker

Fremgangsmåte

Mal mandlene. Bland med hvetemel, sukker og vaniljesukker. Smuldre i mykt smør og kna sammen deigen. La deigen hvile litt i romtemperatur.

Del deigen i 80 emner (à ca 10 gram). Trill hvert emne til 6 cm lengder. Lag lengdene spissere i endene og bøy dem til små horn. Legg dem på bakepapirkledd stekeplate (20 stk på hver plate). Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 15 min.

Sikt over et tykt lag melis/vaniljesukker med en gang kakene tas ut av ovnen. Gjenta når kakene er avkjølt.

Tips

Vær svært forsiktig når du flytter kakene da de er svært porøse og lett går i stykker.

For å unngå for mye melissøl bør du flytte de varme kakene med en stekespade tett i tett på en rist med langpanne under, før du sikter over melis.

Oppbevar kakene i en boks med matpapir mellom lagene. Gi kakene eventuelt et nytt lite melisdryss før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vanillekipferl