

Liebe Paul-Dohrmann-Schule,

wir sind die drei neuen *Lehrerinnen* und wünschen euch einen schönen Dezember!

Um euch die Weihnachtszeit noch ein wenig mehr zu versüßen, haben wir für euch ein leckeres Rezept für **Vanillekipferl** (superleckere Kekse mit Vanillegeschmack) aufgeschrieben. Vielleicht habt ihr ja auch Lust, diese Kekse zu backen 😊

Das braucht ihr:

250 Gramm Mehl

100 Gramm geriebene Mandeln

100 Gramm Zucker

200 Gramm weiche Butter

Für danach zum Wälzen:

Vanillezucker

Puderzucker

So geht's:

Vorab: 30 Sekunden **Händewaschen** nicht vergessen!

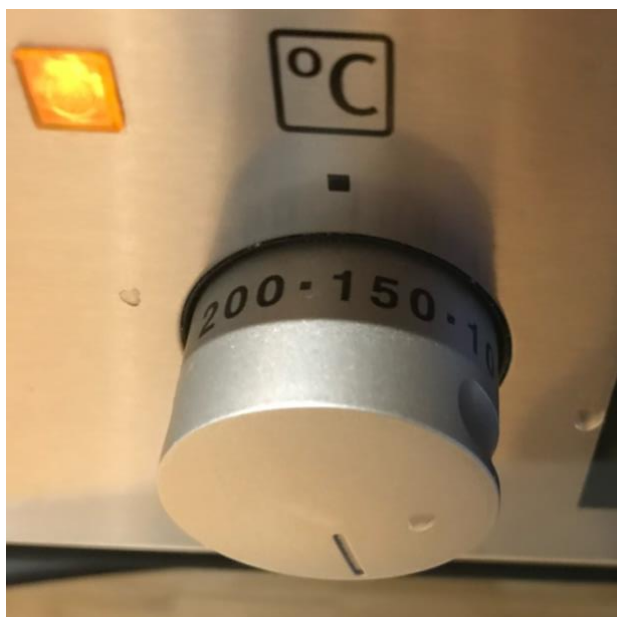
1. Alles in eine Schüssel tun und vermischen (Knethaken oder Schneebesens)



2. Eine (oder mehrere) Rollen daraus machen (etwa 2 cm dick)



3. Backofen anmachen und auf Umluft 180 Grad stellen



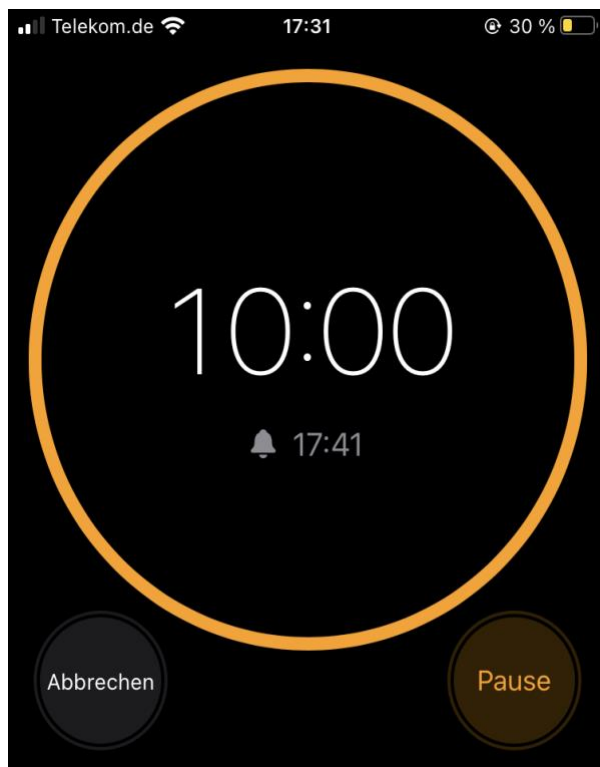
4. Etwa 40 Stücke aus der Teigrolle machen



5. Aus jedem Stück einen „halben Mond“ formen und auf ein Backblech (mit Backpapier!!!) legen



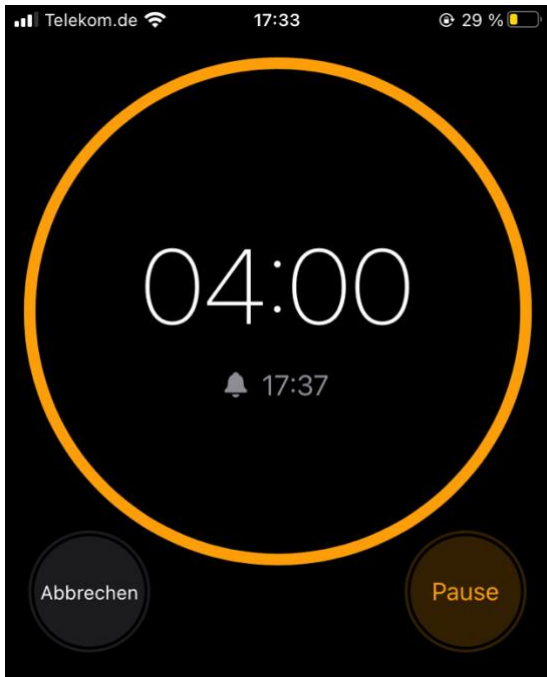
6. 10-15 Minuten im Backofen backen



7. Blech aus dem Backofen herausnehmen



8. Ca. 3-4 min warten bis man die Kipferl wälzt (sonst zerbrechen sie)



8. Puderzucker + eine Packung Vanillezucker in eine kleine Schüssel füllen und umrühren

9. Die Vanillekipferl in Puderzucker und Vanillezucker wälzen



10. Fertig!



Wir wünschen euch weihnachtliche Grüße!



Frau Borkowski, Frau Bergerbusch und Frau Weber