



BIBER Rezept-Tipp



Vanillekipferl



bibernetz.de bietet Ihnen mehr als Vanillekipferl: zum Beispiel Informationen zu aktuellen Themen und Fragestellungen aus Praxis und Wissenschaft, Rezensionen zu empfehlenswerten Fachmedien und ausgewählte Praxisprojekte. Auf bibernetz.de können Sie sich außerdem mit Kolleginnen und Kollegen sowie Expertinnen und Experten über Themen aus Ihrem beruflichen Alltag austauschen. Praxisnahe Online-Kurse helfen Ihnen, sich im Selbststudium medienpraktisches und pädagogisches Fachwissen anzueignen. Viel Spaß beim Backen wünscht Ihr BIBER- Team!

Zutaten

- 300 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 125 g fein geriebene Mandeln
- 250 g Butter oder Margarine
- 2 Päckchen Vanillezucker zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten und eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig zu kleinen Hörnchen formen und bei 175 °C circa 10 bis 12 Minuten auf einem gefetteten Backblech hellgelb backen.

Anschließend die noch heißen Kipferl in Vanillezucker wälzen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!

BIBER - Netzwerk frühkindliche Bildung

Informationen und Praxis-Tipps für den Kita-Alltag, eine lebendige Fach-Community und vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten finden Sie auf: <http://www.bibernetz.de>

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

BIBER ist ein Projekt von Schulen ans Netz e. V.,
dem Kompetenzzentrum für Medien und Bildung.