

Vanillekipferl



Vanille, Butter und Mandeln definieren klar das Geschmacksbild. Das rösten der gemahlenden Mandeln ist einer der kniffe für ein ausgeprägtes Aroma.

Außerdem natürlich eine großzügige Menge echter Vanille sowohl im Teig als auch im Zucker in dem die Gebäcke "gebadet" werden.

Zusammen mit den Röstaromen des Backens verbindet sich der Geschmack der wenigen Zutaten zu einem Aroma der das Gebäck zu einem der beliebtesten Klassiker macht.

Jedes Kipferl wird einzeln in unserer Backstube von Hand geformt.

Lagerung:

Zusammen mit Keksen, auch offen möglich.

Nicht zusammen mit Zimtsternen und Makronengebäcken