



Vanillebanferl

- 280 g Mehl – Stückliste der BANF
- 100 g Mandeln – Wareneingang geprüft
- 70 g Zucker – Performance-Booster
- 250 g Butter – Material gebucht auf Lagerplatz „Schüssel-12“
- 1 Prise Salz – Sicherheits- und Stabilitätsparameter
- Vanillezucker – über Geschenkeingang ins Lager gebucht
- Puderzucker – finaler 3-Way-Match

Mischen

Alle Zutaten gemäß Stückliste bereitstellen. Teig kneten, Probierlos erstellen und Qualitätsprüfung durchführen. Teig danach 30 Minuten im Kühllager kühlen.

Mischen

Teig aus dem Kühllager entnehmen, zu gleichmäßigen Rollen formen, in Stücke schneiden und zu Kipferln formen. Bereitstellung für den nächsten Prozessschritt abgeschlossen.

Backen & Servieren

Kipferl bei 180 °C ca. 10 Minuten backen – Just-in-Time, ohne Überbestand.
Nach dem Abkühlen in Puderzucker wälzen – 3-Way-Match erfolgreich.