

Vanillekipferl á la Hanni

Zutaten für 110 Stück

Walnuss-Mürbteig

300 g gesiebttes glattes Mehl

80 g Staubzucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

100 g geriebene Walnüsse

200 g kalte Butter

Zum Wälzen

100 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsplatte geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (3 cm Ø) formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

Die Teigstücke bleistift dick (ca. 7 cm lang) rollen und auf einem befetteten Backblech zu Kipferln formen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: 180 Grad Gas: Stufe 3

Backzeit: ca. 12 Min.

Staubzucker mit Vanillin-Zucker vermischen und die noch warmen Kipferln darin wälzen.

Staubzucker bestreuen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

www.wittlinger-therapiezentrum.com

Dr. VODDER AKADEMIE



THERAPIE
AUSBILDUNG