



Vanillegipfeli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	8 Min.
Gerät	Combair HSE ab 2015

Zubereitung

- 225 g Mehl
- ½ Vanilleschote
- 125 g Mandeln, geschält, fein gemahlen
- 125 g Haselnüsse, fein gemahlen
- 90 g Zucker
- 250 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Vanilleschote auskratzen und Samen mit den restlichen Zutaten mischen, bis sich ein Teig bildet. Teig in Frischhaltefolie verpackt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

Teig leicht geschmeidig kneten und kleine Gipfeli formen. Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Ober-/Unterhitze 200 °C während 8 Min.

Puderzucker

Gipfeli nach dem Backen direkt mit Puderzucker bestäuben.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 11.12.2019

