

student's cooking

Gesucht: Feine Vanillekipferl

Gegeben:

20 dag Butter
20 dag Mehl
10 dag Zucker
1 Eidotter
1 Pkg Vanillezucker
10 dag Haselnüsse

in Staubzucker (10 dag) u Vanillezucker (1 Pkg) wälzen

Zubereitungsalgorithmus:

1) Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren. Die Haselnüsse und das gesiebte Mehl gut einarbeiten. Aus dem Teig eine Rolle von 3-4 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und 0,5 Stunden kalt stellen.

2) Von der Rolle 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese zuerst zu kleinen Rollen und dann zu gleichmäßigen Kipferln formen. (Der Teig kann auch ausgerollt und mit Formen ausgestochen werden.)

3) Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Kipferln daraufsetzen. Bei 180° im vorgeheizten Backrohr etwa 15 Minuten backen.

4) In einer kleinen Schüssel den Staubzucker mit dem Vanillezucker mischen. Die nur leicht ausgekühlten Kipferl sehr vorsichtig darin wälzen (sie brechen schnell) und auf einem Brett auskühlen lassen.

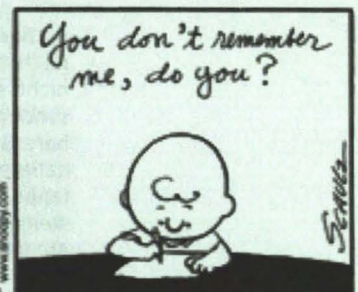
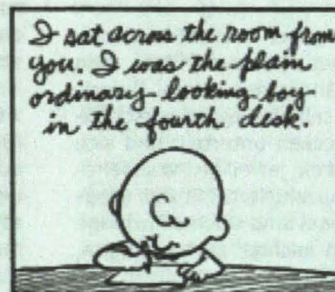
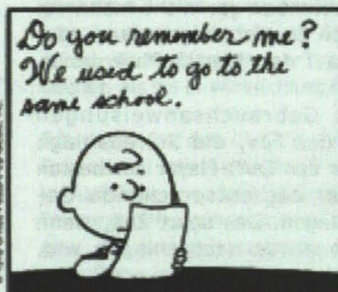


Was's wiegts des hats: Wir schenken uns die Kalorien zu Weihnachten!

Solltest auch du ein studentisches Lieblingsrezept auf Lager haben, lass es auch deinen KollegInnen und schick es an: presse@htu.tugraz.at



© UFS, Inc.



© UFS, Inc.

