

MOHN-VANILLEKIPFERL

★★★★☆ 4.2 bei 9 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Mürbteig



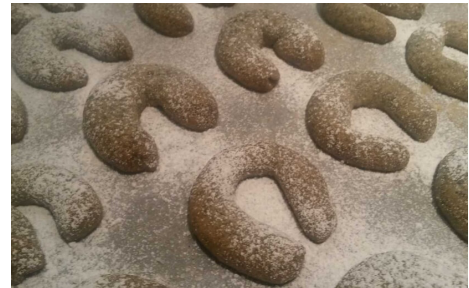
Heißluft



180 Grad



10 min



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/) 1×1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>) zuerst das Mehl und den Mohn in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und den Dotter dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2** Danach Kipferl formen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.
- 3** Anschließend abkühlen lassen und dann in einem Gemisch aus Vanillezucker und Staubzucker Wälzen.

Zutaten

FÜR CA. 90 STÜCK

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
250 g	Butter
100 g	Mohn
70 g	Staubzucker
1	Dotter