

MOHN-VANILLEKIPFERL

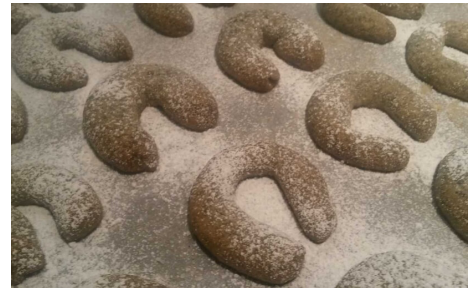
★★★★☆ 3.7 bei 3 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angeführten Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen für ca. eine Stunde in Frischhaltefolie eingewickelt rasten lassen. Danach Kipferl formen und im vorgeheizten Backrohr 10 Minuten backen.
- 2 Anschließend abkühlen lassen und dann mit einem Gemisch aus Vanillezucker und Staubzucker bestreuen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

CA. 90 STÜCK

TEIG

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