

Vanillekipferl

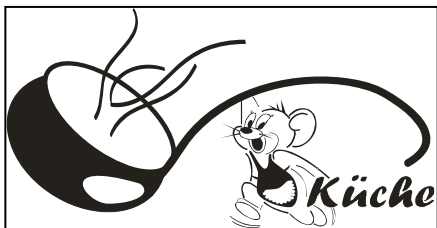
Zutaten:

250 g	Dinkelvollkornmehl
210 g	Butter
100 g	Maldeln, gemahlen
80 g	Zucker
2 Pck	Vanillezucker
1 Pck	Puderzucker zum Wenden

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten und den Teig in eine Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Vanillezucker und Puderzucker in einer Schüssel vermengen.
Den Teig in circa 4 cm starke Rollen formen.
Danach in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kipferl formen.
Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (mind. 10 Minuten) backen.
Zum Schluss die abgekühlten Kipferl vorsichtig in der Puderzuckermischung wälzen.

Spekulatius



Zutaten:

300 g	Vollkornmehl
200 g	Puderzucker
125 g	Butter
200 g	Zucker
1	Ei
1/2 Pck	Backpulver
2 TL	Spekulatiusgewürz

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig bereiten.
Ist der Teig zu trocken, kann man einen Esslöffel Milch hinzufügen.
Mit speziellen Spekulatius Förmchen oder normalen Ausstechformen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C goldgelb (mind. 10 Minuten) backen.

Tipp: Das Spekulatiusgewürz kann man auch selber herstellen, indem man 1 TL Zimt und je 1/2 TL gemahlene Nelken und gemahlene Kardamon miteinander vermischt.