

Mohn-Vanillekipferl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Winter Für: Keine Angaben



Zutaten

500 G	glattes Mehl
400 G	kalte Butter
200 G	geriebener Graumohn
100 G	Staubzucker
2	Eidotter
2 PKG	Vanillezucker
1 TL	gemahlener Zimt
1 PRISE	Salz
	Staubzucker zum Bestreuen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig mit einer Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Aus dem Teig fingerdicke Stangerl rollen und in 3 cm breite Stückerl schneiden.
4. Die Stückerl zu Kipferl formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad für eine Viertelstunde backen.
6. Dann das Blech aus dem Backrohr nehmen und sofort mit Staubzucker bestreuen.