

Schokosterne



Zutaten:

- 125g weiche Butter/
Mandarine
- 1 Ei (Gr. M)
- 75g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250g Mehl
- 50g Kakao
- ½ TL Backpulver
- Puderzucker zum verzieren

Vorgehen:

- Fett cremig rühren
- Ei, dann Puderzucker unterrühren
- Mehl, Kakao und Backpulver mischen
- Anschließend unterrühren + verkneten
- Teig 30 min ruhen lassen
- Ausrollen + Ausstechen
- Bei Umluft 150 Grad 8-10 min backen
- Abkühlen lassen und mit Puderzucker verzieren

Vanillekipferl



Zutaten:

- 200g Butter (zimmerwarm)
- 70g Zucker
- 2 Eigelb
- 100g Mandeln (ungeschält und gerieben)
- 280g Mehl
- 250g Zucker
- 5 Päckchen Vanillezucke

Vorgehen:

- Butter mit Zucker schaumig rühren.
- Eigelb dazu und cremig rühren.
- Mandeln mit Mehl mischen und zugeben.
- Teig rühren/kneten, bis er sich von dem Schüsselrand löst.
- Zu einer Kugel formen und über Nacht an einem kühlen Ort (Kühlschrank meist zu kalt!) ruhen lassen
- NACH dem Backen werden die Kipferl in Zucker
- vermischt mit Vanillezuckergewälzt