

Für den bunten Teller!

Vanillekipferl

Zutaten:

200 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g feiner Zucker
150 g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Ei
1 Pck. Vanillin-Zucker
Puderzucker z. Wenden
½ Vanilleschote

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig etwas kalt stellen, dann zu leicht gebogenen Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 180 Grad 10-12 Minuten blassgelb backen. Den mit dem Vanillemark vermischten Puderzucker über die noch heißen Kipferl sieben. - Auf einem Rost auskühlen lassen.

Bärentatzen

Zutaten:

350 g Mehl
280 g Butter
210 g Zucker
250 g gemahlene Nüsse
100 g Blockschokolade
1 Ei
1/2 Teel. Zimt
1/2 Teel. gemahlene Nelken
Geriebene Zitronenschale
Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter in kleine Stücke schneiden, die Blockschokolade reiben. Alle Zutaten vermischen und zu einem festen Mürbteig gut verkneten. In Muschelförmchen drücken und auf einem gefetteten Backblech bei 175 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Erkalten lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

ausprobiert von Rosi Zander, Morschenich (Rezepte von Oma)