POST AUS DEM GUT WEISSENHOF, NOVEMBER 2018

Kekserlduft liegt in der Luft ...

POST AUS DEM GUT WEISSENHOF

... Klare, frische Winterluft ...
... warmer, süßer Kekserlduft ...
... zieht durch Straßen, Häuser, Ecken ...
... man kann Weihnachten glatt schmecken ...

Nichts weckt Erinnerungen
so stark wie ein Duft ...

Rezept Vanillekipferl:
210g Butter
70g Staubzucker
280g Mehl
100g geriebene Mandeln
1 Dotter
1 Packerl Vanillezucker
zum Wälzen: Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. 1 Stunde im Kühlschrank stehen lassen. Teig zu länglichen 2 cm dicken Rollen formen. Mit der Teigkarte in gleich große Stücke teilen. Mit bemehlten Händen zu Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei circa 180 °C Umluft rund 8 Minuten backen. Noch heiß in dem Zuckergemisch wälzen. Gut verschlossen 2-3 Wochen lagern, damit sie gut durchziehen können.
Tipp: Anstelle von Mandeln kann man auch Mohn verwenden für leckere Mohnkipferln.

Viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen!

liche Grüße aus dem Gut Weissenhof

Ihre Familie Habersatter
und das gesamte Gut Weissenhof-Team

Gut Weissenhof
Weissenhof 6 / 5550 Radstadt

Tel.: +43-6452-70-01
E-Mail: info@weissenhof.at

Wenn Sie diesen Newsletter (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie ihn **hier** abbestellen.

© Gut Weissenhof . Impressum . Kontakt . Anreise