



Die Engel backen Plätzchen

Der Himmel färbt sich golden-rot, da backen Engel nicht nur Brot, denn bald naht nun die Weihnachtszeit und auch die Engel machen sich bereit, leckere Plätzchen fein zu backen. Sie müssen nur die Nüsse hacken, das Marzipan auch rollen fein und Vanillezucker kommt mit hinein. Da schnuppert Klein und Groß auf Erden, was sollen das für zauberhafte Plätzchen werden.

Genossen wird zur frischen Luft auch der leckere Plätzchenduft.

Rezept : Vanillekipferl

140 g Butter oder Margarine
1 Pck. Bourbon -Vanillezucker
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
120 g Mehl
2 Vanilleschoten
70 g gemahlene Mandeln
50 g Speisestärke
80g Puderzucker

Zubereitung :

Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Butter, Zucker, Eigelb, Salz und Vanillemark mit dem Handrührgerät verrühren.

Mehl, Stärke und Mandeln zugeben und mit einem Knethaken des Mixers alles zu einem Teig verkneten.

Teig in ca.8 gleichgroße Stücke teilen und in Rollen formen.

Ca. 1h kalt stellen

Rollen jeweils in 1-1,5cm Scheiben schneiden und zu Kipferln formen.

Backofen vorheizen

Bei 160°C ca. 10 -15 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillezucker mischen und mit einem Sieb über die warmen Kipferl streuen.



**Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie
eine besinnliche Adventszeit mit Plätzchen,
Gemütlichkeit im Kerzenschein und ein Glas
Glühwein.**

Das Meigener Betreuungsteam

