

WEIHNACHTSREZEPTE FÜR KINDER PETRONELLAS VANILLEKIPFERL

Lea und Luis würden am liebsten jeden Tag bei Petronella vorbeikommen, um ihr in ihrer Hexenküche behilflich zu sein. Dann duftet es immer so schön in der Hexenstube, besonders wenn Petronella ihre Weihnachtsrezepte für Plätzchen hervorholt und ihre leckeren Vanillekipferl backt. Und das beste daran: Es ist ganz einfach nachzumachen!



Das brauchst du:

- 550 g Mehl
- 150 g Zucker
- 400 g Butter oder Margarine
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 2 Pkt. Vanillinzucker



Und so geht's:

1. Vermischt Mehl, Zucker, Margarine oder Butter und die Haselnüsse, und verknetet sie zu einem gleichmäßigen Teig. Dieser muss nun eine Stunde im Kühlschrank auskühlen.
2. Anschließend formt ihr aus dem Teig 1 cm dicke Rollen, die ihr in etwa 5 cm lange Stücke schneidet. **Tipp:** In Frischhaltefolie wickeln und kühlen.
3. Formt nun aus den Stücken zwischen den Handflächen kleine Halbmonde und legt diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
4. Auf der unteren Schiene im Backofen bei 175°C für etwa 15 Minuten backen, bis die Vanillekipferl goldgelb sind.
5. Mischt nun 100 g Zucker und 2 Pkt. Vanillinzucker. Darin wendet ihr die noch warmen Kipferl und lasst sie dann auskühlen.

Lasst es euch schmecken!



Rezept