

VOLLKORN-VANILLEKIPFERL



Zutaten für 20 – 30 Stück)

150 g Vollkornmehl
150 g Dinkelmehl
100 g Zucker oder Puderzucker
200 g Butter
50 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
5 Päck. Vanillezucker
2 Eigelb
1 Prise Salz
Backpapier, Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Zucker, Mandeln, Eigelb, Salz und Haselnüsse in eine Schüssel geben. Die Butter in kleinen Würfeln zur Masse geben. Alles zu einem Mürbteig kneten. Den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen und ca. 5 cm lange Stücke abschneiden. Aus den Stücken kleine Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kipferl im Backofen etwa 10 – 15 Minuten goldgelb backen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig in der Puderzucker-Vanillezucker-Mischung wenden.

KNUSPERRAUTEN



Zutaten für ca. 24 Stück

150 g Weizenvollkornmehl
100 g Haferflocken
100 g Kokosraspel
100 g gehackte mandeln
100 g Honig
60 g Margarine
60 ml Wasser
6 getrocknete Aprikosen
4 EL Sesam
Backpapier

Zubereitung

Die Margarine in einem kleinen Topf flüssig werden lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Aprikosen kleinschneiden und zusammen mit Haferflocken, Mehl, Kokosraspel, Mandeln und Honig gut vermischen. Eventuell etwas Wasser hinzufügen, falls der Teig zu bröcklig ist. Die Masse dünn (ca. 1 cm) auf einem Backblech ausrollen, Sesam darüber streuen und mit der Teigrolle festdrücken. Den Teig auf dem Backblech in rautenförmige Stücke schneiden, in den Backofen schieben und ca. 10 – 15 Minuten backen, bis die Rauten goldbraun sind.

Viel Spaß beim Zubereiten!

