

Pudding - Kipferl

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Mehl, glattes
120	Gramm	Butter, weiche
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Puddingpulver (Vanille)
2		Eigelb
2	Essl.	Milch
		Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Mehl mit den übrigen Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einem Teig verkneten, dann noch etwas mit den Händen verkneten. Den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Teigstücke zu Rollen formen und dann zu Kipferln biegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur; 180 Grad Backzeit: ca. 12 Min .

Staubzucker mit Vanillezucker vermischen und die noch heißen Kipferln damit bestreuen.