

Recettes de « Bredele »

Nusskipferl

Für den Teig :

300 g Mehl

100 g Puderzucker

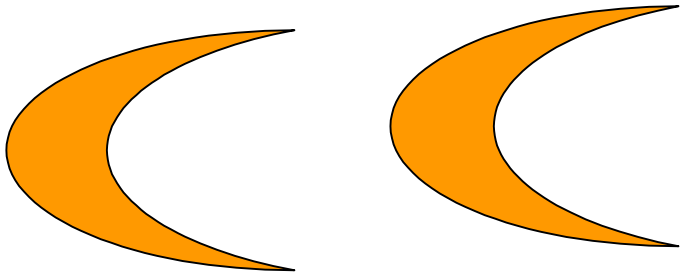
1 Päckchen Vanillin-Zucker

Salz

1 kleines Ei

100 g gemahlene Haselnüsse

200 g weiche Butter



Alle Zutaten in einer **Schüssel** zuerst langsam, dann schnell gut durcharbeiten.
Dann auf der **Tischplatte** zu einem glatten Teig verkneten.
Den Teig zu 6 cm langen **Rollen** formen und schneiden, an den Enden etwas dünner.

Die Kipferl auf ein gefettetes **Backblech** legen.

Backzeit : etwa 12 Minuten.

Temperatur : 175 - 200 (Strom) und 3 - 4 (Gas)

Sofort nach dem Backen, mit Puderzucker bestäuben.

Glückspilze

Für den Teig

400 g Weizenmehl

1/2 Teelöffel Backpulver

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

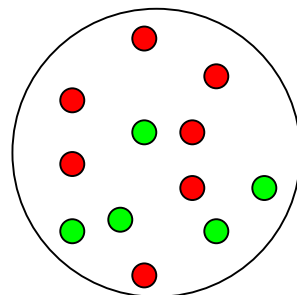
Salz

2 Eier

150 g weiche Butter

200 g rote und 100 g grüne Belegkirschen

100 g halbierte Mandeln



Mehl und Backpulver in einer **Rührschüssel** mischen.

Dann die anderen Zutaten kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mit einem **Handrührgerät** gut durcharbeiten.

Auf der **Tischplatte** zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig kalt stellen und etwa 3 mm dick ausrollen.

Mit einer runden **Form** (Durchmesser 5 cm) ausstechen, auf ein *Backblech* legen.

Mit Kondensmilch bestreichen

Mit roten, grünen Belegkirschen und Mandeln in Form von Pilzen garnieren

Backzeit : etwa 12 Minuten.

Temperatur : 175 - 200 (Strom) und 3 - 4 (Gas)