

Pudding - Kipferl bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

220 gr Mehl, 120 gr weiche Butter, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Puddingpulver (Vanille), 2 Eigelb, 2 Esslöffel Milch, Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Mehl mit den übrigen Zutaten (außer Puder- und Vanillezucker) in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren. Anschließend den Teig nochmals mit den Händen durchkneten.

Nun immer ein walnussgroßes Stück vom Teig abnehmen, daraus eine Rolle formen und dann zu einem Kipferl formen.

Kipferl auf das Backblech legen und für ca. 12 Minuten im Backofen backen (mittlere Schiene).

Puderzucker und Vanillezucker vermischen und die noch heißen Kipferl darin wenden.

TIPP : Man kann dieses Rezept auch abwandeln, indem man statt Vanillepuddingpulver es mal mit Schokoladenpuddingpulver probiert! Schmeckt auch klasse!