



MOMA¹

Vanillekipferl



Für den Teig:

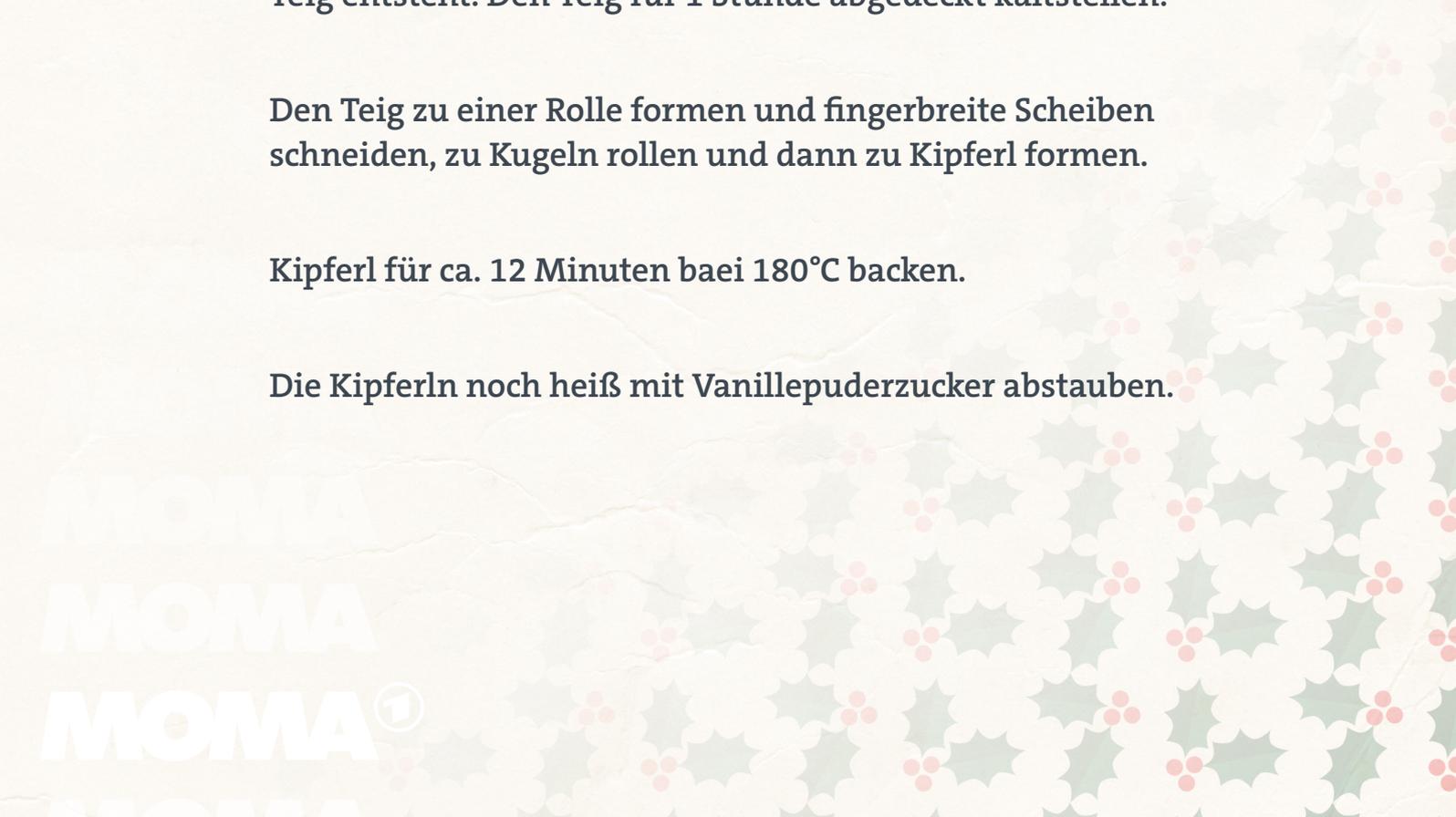
200 g	Butter
60 g	Zucker
12 g	Vanillezucker
0,5	Vanilleschote
1 g	Salz
270 g	Mehl
65 g	Haselnüsse geröstet, gemahlen

Für den Teig Butter Zucker und Vanille vermischen.
Dann die trockenen Zutaten dazugeben und kneten bis ein
Teig entsteht. Den Teig für 1 Stunde abgedeckt kaltstellen.

Den Teig zu einer Rolle formen und fingerbreite Scheiben
schneiden, zu Kugeln rollen und dann zu Kipferl formen.

Kipferl für ca. 12 Minuten bei 180°C backen.

Die Kipferln noch heiß mit Vanillepuderzucker abstauben.



MOMA
MOMA
MOMA¹



MOMA¹

Weihnachtsmann



500 g	Mehl
65 g	Zucker
1 Tl	Salz
200g	Vollmilch
60 g	Butter
1	Ei
40g	Hefe

Alle Zutaten für ca. 12 Minuten in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten.

Abgedeckt für 60 Minuten ruhen lassen.

Teig in 7 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Dann Oval ausrollen, die obere Hälfte ein bisschen spitz. Aus der 7. Teigkugel Nasen, Bommel für die Mütze und die Schnurrbärte formen. Diese mit Wasser ankleben. Mit einem Messer die Hutkrempe einprägen und die Mütze nach vorne schlagen.

So nochmal 30 bis 60 min ruhen lassen.

Dann Rosinen als Augen eindrücken, mit Eistreiche einpinseln und den Mund mit einer Schere einschneiden.

Für ca. 15 Minuten bei 190°C im vorgeheizten Ofen backen.

Nach dem Abkühlen kann die Mütze noch mit rot eingefärbtem Zuckerguss eingestrichen werden.

