

Zutaten

Spritzgebäck

140g Margarine od. weiche! Butter (besserer Geschmack)

100g Zucker

1 Ei

22g Kokosraspeln (optional)

185g Mehl

Salz, Vanille (Schote oder Aroma), Zitrone (Aroma od. Saft)

Zum Dekorieren (optional):

Kuvertüre od. Schokolade

Kokosraspeln, geröstete fein gehackte Nüsse, Krokant, Schokostreusel oder ähnliches

Vanillekipferl

190g Mehl

1 Msp. Backpulver

125g Butter (kühl)

25g gemahlene Haselnüsse (oder gem. Mandeln)

50g Zucker

2 Pck. Vanillezucker (oder 1 frische Vanilleschote od. Paste)

1 Ei

Salz, Puderzucker

Materialien

Backofen

Backblech (optional 2 Stk.)

Backpapier

Waage

Handrührgerät

Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle

2 Rührschüsseln

Schüsseln/Behälter zum Abwiegen

Topf und hitzebeständige Schüssel (für Wasserbad)

Silikonschaber/Teigschaber

Messer

Schneidebrett/Schneidematte

Frischhaltefolie

Kuchengitter (optional)

Etwas Platz im Kühlschrank (für die Teigstränge)