



Vanillegipfeli (halvemaantjes)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	8 Mins
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

225 g bloem

½ vanillestokje

125 g amandelen, geschild, fijn gemalen

125 g hazelnoten, fijn gemalen

90 g suiker

250 g boter

1 ei

1 eigeel

Het vanillestokje opensnijden en het vanillemerg eruit schrapen. Het vanillemerg met de overige ingrediënten mengen tot een deeg ontstaat. Het deeg in huishoudfolie inpakken en gedurende 1 uur in de koelkast laten rusten.

Ovenruimte tot 200 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

Het deeg soepel kneden en kleine halvemaantjes vormen. De halvemaantjes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the food in

Top/bottom heat 200 °C gedurende 8 Mins

poedersuiker

De halvemaantjes na het bakken direct met poedersuiker bestuiven.

Accessoires

Bakplaat

