



# 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

## Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

