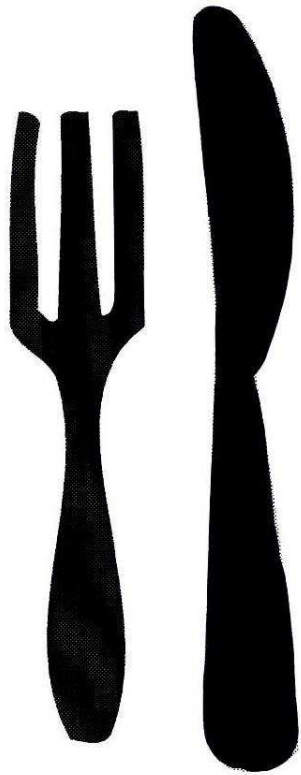
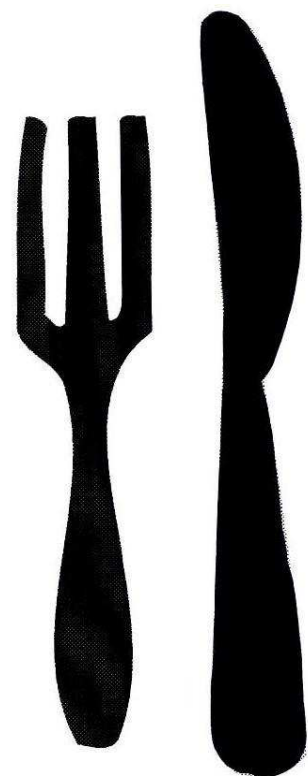


# Vanillekipferl



# croissants sablés à la vanille



# Zutaten

- 400g Mehl
- 1 Ei(er)
- 150g Puderzucker
- 250g Butter
- $\frac{1}{2}$  Vanilleschote
- Salz

# Ingrédients

- 400 g de farine
- 1 œuf
- 150 g de sucre en poudre
- 250 g de beurre
- $\frac{1}{2}$  gousse de vanille
- Du sel

# Zubereitung!

Mehl sieben, Butter in kleine Stücke schneiden und unter das Mehl mengen.

Ei, Puderzucker und Vanillemark zugeben und rasch einen Teig kneten.

Kalt stellen im Kühlschrank.

Teig in gleichmässige Würfel schneiden und zu Hörnchen formen.

Auf Backpapier im vorgeheizten Ofen 160 Grad und 10 Minuten backen.

Im heissen Zustand in Vanillezucker wenden.

# La préparation

Tamiser la farine, couper le beurre en dés et mélanger à la farine.

Ajouter l'œuf, le sucre en poudre et les graines de vanille et pétrir la pâte.

Laisser reposer au réfrigérateur.

Couper la pâte en parties égales et former des croissants.

Mettre les croissants sur du papier sulfurisé et les enfourner à 160° dans un four préalablement préchauffé pendant 10 minutes.

Les retourner quand ils sont chauds dans du sucre vanillé.

**guten Appetit !**



**bon appétit !**