

Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

Vanillekipferl



Für ca. 40-50 Stück

85 g Butter
1 Eigelb
50 g flüssiger Honig
Mark einer ½ Vanilleschote
1 Prise Meersalz
130 g Davert Weizen, fein gemahlen
50 g Davert Dinkel, fein gemahlen
50 g Davert Mandeln, fein gemahlen
30 g Davert Mandeln, fein gemahlen
½ Teelöffel Zimt

85 g Butter schaumig rühren, 1 Eigelb, 50 g flüssigen Honig, das Mark einer ½ Vanilleschote und 1 Prise Meersalz unterrühren. Mit 130 g Weizen, 50 g Dinkel und 50 g Mandeln - alles frisch vermahlen - verkneten. Den Teig 1 Stunde kühl stellen und anschließend nochmals durchkneten. Aus walnussgroßen Stücken Kipferl formen, auf ein Backblech setzen und 12 Min. bei 200 °C goldbraun abbacken. Aus dem Ofen nehmen und sofort in einer Mischung aus 30 g gemahlenden Mandeln und ½ Teelöffel Zimt wälzen.

Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Rezepte aus unserer Sammlung.

natürlich genießen!