

Vanillepudding-Kipferl

220 g Mehl
120 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Pack Puddingpulver (Vanille)
2 St Eigelb
2 EL Milch

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und ca. 30 Min. kühl stellen.

Baumnußgrosse Teigstücke abtrennen, zu einer Rolle formen und dann zu Kipferl biegen.

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 12 Min. backen.

Puderzucker mit Vanillezucker vermischen und die Kipferl noch heiss damit bestreuen

