



Vanille-Chocolate-Chip-Kipferl

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + Auskühlzeit

Zutaten (für ca. 30 Stück):

100 g fein gehackte Macadamianüsse
250 g weiche MEGGLE Alpenbutter
80 g Puderzucker, gesiebt
2 Vanilleschoten
320 g Mehl, Typ 405
60 g Schokoladentröpfchen
Puderzucker zum Bestäuben



Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Die Butter zusammen mit dem Puderzucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote in eine Schüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Macadamianüsse und das gesiebte Mehl nach und nach zugeben und unterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Die Schokotröpfchen unterheben. Den Teig abdecken und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem gekühlten Teig etwa 30 Kugeln formen. Die Kugeln zu einem Strang ausrollen und daraus Halbmonde formen. Auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit reichlich Puderzucker bestäuben.

www.meggle.de

www.facebook.com/meggle.de

