

Vanilkové rožky s Bourbon vanilkou

90—120 Min

Príprava

1. Najprv vymieste mandle, lieskové orechy, múku, práškový cukor, vanilkový cukor, soľ, maslo izbovej teploty a obidva žĺtky na hladké cesto.
2. Z cesta vytvarujte valec a nechajte 1 hodinu odpočívať v chladničke.
3. Potom z rozvaľkaného cesta krájajte rovnomerné plátky s hrúbkou 1 – 2 cm a vytvarujte do tvaru Kipferl (polmesiačiky).
4. Rozložte na plech s papierom na pečenie a pečte v rúre zohriatej na 180 °C desať minút do zlatista.
5. Medzičasom zmiešajte práškový cukor, vanilkový cukor a dužinu z vanilkových luskov, čím vytvoríte zdobiaci cukor.
6. Hneď po upečení, kým sú sušienky ešte teplé, posypte zdobiacim cukrom.
7. Z 1 kg cesta pripravíte približne 80 rožkov.

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

Na krehké cesto

150 g	Mandle, mleté
60 g	Lieskové orechy, nasekané
270 g	Maslo
2	Vaječné žĺtky
300 g	Múka, hladká
80 g	Práškový cukor
2 bal.	Vanilkový cukor Bourbon
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na zdobiaci cukor

100 g	Práškový cukor
1 ks	Vanilka Bourbon
1 bal.	Vanilkový cukor Bourbon