



Vanilkové rožky s Bourbon vanilkou

🕒 90–120 Min 

Príprava

- 1 Najprv vymiešate mandle, lieskové orechy, múku, práškový cukor, vanilkový cukor, soľ, maslo izbovej teploty a obidva žĺtky na hladké cesto.
- 2 Z cesta vytvarujete valec a nechajte 1 hodinu odpočívať v chladničke.
- 3 Potom z rozval'kaného 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

