



# Vaníliás kifli Bourbon vaníliával

🕒 90–120 Perc 

## Elkészítés

- 1 Először a mandulát, a mogyorót, a lisztet, a porcukrot, a vaníliás cukrot, a sót, a szobahőmérsékletű vaját és a két tojássárgáját gyúrjuk sima tésztává.
- 2 Gyúrjuk a tésztát rúd alakúra, és a hűtőszekrényben hagyjuk pihenni egy órán át.
- 3 Ezután a tészta rudat 1-2 cm vastag szeletekre vágjuk, és félhold alakúra formázzuk.
- 4 Fektessük sütőpapírral bélelt tepsire, és 180 °C-os sütőben, légkeverésen tíz perc alatt süssük aranybarnára.
- 5 Közben a díszítéshez keverjük össze a porcukrot, a vaníliás cukrot és a vaníliarúd kikapart magjait.
- 6 Közvetlenül a sütés után, amikor a kiflik még melegek, szórjuk meg porcukorral.
- 7 1 kg tésztából körülbelül 80 süti lesz.

## Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

### A tésztához

150 g	Őrölt mandula
60 g	Apróra vágott mogyoró
270 g	Vaj
2	Tojássárgája
300 g	Liszt
80 g	Porcukor
2 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

### A díszítéshez

100 g	Porcukor
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
1 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor

