Ванилови лунички с Бурбонска Ванилия

90—120 Минути

Подготовка

1. Първо пригответе гладко тесто от бадемите, лешниците, брашното, пудрата захар, ваниловата захар, солта, маслото със стайна температура и двата жълтъка.
2. Оформете тестото на руло и го оставете един час в хладилника да почине.
3. След това нарежете тестеното руло на еднакви резени с дебелина 1 – 2 см и ги оформете в полумесеци.
4. Поставете в тава за печене, покрита с хартия за печене, и изпечете във фурна на 180 °C с вентилатор за десет минути до златистокафяво.
5. Междувременно смесете пудрата захар, ваниловата захар и отделените семенца на ваниловите шушулки, за да направите декоративната захар.
6. Веднага след изпичането, докато сладките са все още топли, поръсете с декоративната захар.
7. От 1 кг тесто се получават около 80 сладки.

Съставки за 8 Порции

= Kotányi Produkte

За тестото

150 g	Бадеми, смлени
60 g	Лешници, накълцани
270 g	Масло
2 бр.	Жълтъци
300 g	Брашно, пресято
80 g	Пудра захар
2 опаковки	Бурбонска ванилова захар
Щипка	Морска сол

За декоративната захар

100 g	Пудра захар
1 бр.	Бурбонска ванилия