

Tante Tildas Mondkekse

Zutaten:

- 100 g Zucker
- 70 g Vanillekipferl Zucker
- 25 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 285 g Mehl
- 215 g Butter



Zubereitung:

1. 20 g Vanillekipferl Zucker mit 25 g Puderzucker in einem flachen Teller vermischen und zur Seite stellen.
2. Gemahlene Mandeln, Zucker und Vanillekipferl Zucker, Mehl zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Den Teig in 50 mini Portionen einteilen, zu Röllchen formen und dann zu einem Hörnchen weiterverarbeiten.
6. Hörnchen auf die Backbleche legen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 15–20 Min. backen.
7. Die noch warmen Mondkekse im Gemisch aus Vanillekipferl Zucker und Puderzucker wälzen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



Tante Tildas Mondkekse

Zutaten:

- 100 g gemahlene Kristalle
- 70 g Mondstaub
- 25 g getrockneter Schnee
- 100 g gemahlene Baumrinde
- 285 g Staub aus dem Wichtelwald
- 215 g Glanz des Nordens




Zubereitung:

1. 20 g Mondstaub mit 25 g getrocknetem Schnee in einem flachen Teller vermischen und zur Seite stellen.
2. Gemahlene Baumrinde, gemahlene Kristalle und den Rest des Mondstaubs zusammen mit dem Glanz des Nordens und dem Staub aus dem Wichtelwald in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Den Teig in 50 mini Portionen einteilen, zu Röllchen formen und dann zu einem Hörnchen weiterverarbeiten.
6. Hörnchen auf die Backbleche legen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 15-20 Min. backen.
7. Die noch warmen Mondkekse im Gemisch aus Mondstaub und dem getrockneten Schnee wälzen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.




*Tante Tildas
Mandkekse*

Zutaten
 100g gemahlene Kristalle
 70g Mandelblau
 25g getrocknete Schinze
 100g gemahlene Haselnüsse
 200g Mandel aus dem Wald
 25g Glanz des Nordens



Zubereitung
 1. 20g Mandelblau mit 25g getrockneter Schinze in einem flachen Teller vermischen und zur Seite stellen.
 2. Gemahlene Haselnüsse, gemahlene Kristalle und den Rest des Mandelblaus zusammen mit dem Glanz des Nordens und dem Staub aus dem Wälschwald in eine Schüssel geben und mit dem Knetballen zu einem glatten Teig verarbeiten.
 3. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlbereich stellen.
 4. Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
 5. Den Teig in 50mm Portionen einrollen, zu Röllchen formen und dann zu einem Hörchen weiterverarbeiten.
 6. Hörchen auf die Backbleche legen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 15-20 Min backen.
 7. Die noch warmen Mandelkise im Gemisch aus Mandelblau und dem getrockneten Schinze wälzen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



*Tante Tildas
Mandkekse*

Zutaten
 100g Zucker
 70g Vanillekipferl Zucker
 25g Puderzucker
 100g gemahlene Mandeln
 200g Mehl
 25g Butter



Zubereitung
 1. 20g Vanillekipferl Zucker mit 25g Puderzucker in einem flachen Teller vermischen und zur Seite stellen.
 2. Gemahlene Mandeln, Zucker und Vanillekipferl Zucker, Mehl zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben und mit dem Knetballen zu einem glatten Teig verarbeiten.
 3. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlbereich stellen.
 4. Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
 5. Den Teig in 50mm Portionen einrollen, zu Röllchen formen und dann zu einem Hörchen weiterverarbeiten.
 6. Hörchen auf die Backbleche legen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 15-20 Min backen.
 7. Die noch warmen Mandelkise im Gemisch aus Vanillekipferl Zucker und Puderzucker wälzen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



Mini Versionen für deinen Wichtel



Werbung:
 Über den QR-Code gelangst du zur Website von Just Spices, wo du den Vanillekipferl Zucker kaufen kannst. Wenn du über meinen Link gehst, erhältst du ab einem bestimmten Bestellwert mein Lieblingsgewürz kostenlos zu deiner Bestellung. Alternativ kannst du auch den Rabattcode: JUSTEINWICHTELZIEHTEIN eingeben.

Hinweise zum Urheberrecht und zu den Nutzungsbedingungen

Alle Dateien, Illustrationen, Vorlagen und Fotos unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Rechte liegen ausschließlich bei Lisa Siemens, www.lisasiemens.de.

Eine Nutzung ist nur für private Zwecke erlaubt. Die Nutzung für kommerzielle Zwecke (Verkauf) oder die Bereitstellung in Form von Downloads etc. ist NICHT GESTATTET! Jegliche Art von Vervielfältigung ist ebenfalls nicht gestattet. Eine Ausnahme bilden Kindergärten und Schulen, die Kopien für Kinder im Rahmen der Betreuung anfertigen.

Jede Vorlage wurde von mir mit viel Liebe und Sorgfalt erstellt. Wenn du meine Vorlagen verwendest und auf Social Media Kanälen zeigen möchtest, ist dies nur mit Nennung und Verlinkung meines Instagram-Accounts [@ein_wichtel_zieht_ein](https://www.instagram.com/ein_wichtel_zieht_ein) im Text gestattet.

