Weihnachten

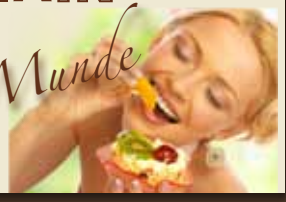
100 % Süss

50 % weniger Zucker

Jetzt ist es möglich mit StevialN

StevialN®

aller Munde



RezeptIdee Vanillekipferl

Zutaten:

- 400g Mehl
- 280g Butter
- 70g Zucker
- 20g StevialN powder
- 125g Haselnüsse gemahlen
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 ganze Vanillestangen
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter, Zucker, StevialN powder, Vanillezucker und Haselnüsse gut verrühren. Die Vanillestangen gründlich auskratzen und beifügen, Salz und Mehl zugeben.

Aus dem gut verrührten Teig mit den Händen Kipferl formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech lverteilen und backen.

Wenn die Kipferl noch warm sind, mit Puderzucker bestreuen oder darin wälzen.

Backzeit und -temperatur:

20 Minuten bei 180 °C (vorgeheizt)

© by claresol®

Weitere kostenlose Rezepte finden Sie unter www.stevia-schweiz.ch

StevialN sind Süßstoffe auf der Basis hochwertiger Steviolglykoside. Eine Produktelinie von claresol - Geschenke der Natur