

Vanille-Nuggets

ca. 80 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
50 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
200 g weiche Butter

Zum Wälzen:

100 g gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Puddingpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig in 4 Teile teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 30 cm langen Rollen formen. Jeder Teigrolle in 20 gleich breite Stücke schneiden. (Abb. 1). Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



- 3 Das Blech in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C
Heißluft 140 °C
Backzeit: 12 Minuten

4 Zum Wälzen:

Staubzucker mit Vanille-Zucker vermischen und die Nuggets darin wälzen (Abb. 2).



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Vanille-Nuggets sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.