

Weihnachten

100 % Süß

50 % weniger Zucker

Jetzt ist es möglich mit

STEVIA^{IN}



Rezept siehe Rückseite



Vanillekipferl

Zubereitung:

Butter, Zucker, STEVIAIN 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 verteilen und backen.

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

Backzeit und -temperatur:

20 Minuten bei 180 °C (vorgeheizt)

Zutaten:

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



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

STEVIAIN sind Süßstoffe auf der Basis hochwertiger Steviolglykoside. Eine Produktlinie von claresol - Geschenke der Natur