

RECEPT

Vanille Kipferlkoekjes met Nutella®

Makkelijk

1 h 40 min



INGREDIËNTEN

Voor 16 porties

120 g zachte boter

45 g suiker

60 g gemalen amandelen

140 g bloem

120 g Nutella®

1 vanillestokje



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

Snijd het vanillestokje in de lengte door met een mes en schraap de zaadjes eruit.

Meng de in kleine blokjes gesneden boter met de suiker en de vanillezaadjes.



2

Meng met de gemalen amandelen en de bloem tot het deeg een geheel wordt. Dek de kom af met een plasticfolie en laat het deeg 30 minuten koelen.

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats een rooster in het midden van de oven.



3

Neem een klein beetje deeg, vorm het tot een halve maan en leg het vervolgens op een bakplaat bedekt met bakpapier. Doe dit met de rest van het deeg tot u 16 koekjes hebt.

Bak 15 minuten (of tot ze licht goudkleurig zijn).

Haal ze uit de oven en laat ze volledig afkoelen.



**4**

Giet ondertussen de Nutella[®] in een kleine kom, vul een kleine pan met 500 ml kokend water en plaats de kom met Nutella[®] op de pan. Laat de Nutella ongeveer 5 minuten zacht worden.

Dompel de helft van elk koekje in de zacht geworden Nutella[®].

Laat de koekjes ongeveer 20 minuten afkoelen.