



## „Bible cookies to help“



### ZUTATEN

150 g Mehl

100 g Butter

100 g Frischkäse (evtl. Philadelphia)

60 g gemahlene Haselnüsse

50 g Kristallzucker

50 g feiner brauner Zucker

### ZUBEREITUNG

Mehl, Butter und Frischkäse zu einem Teig verarbeiten und mind. 3 Stunden kühl rasten lassen (*Tipp: geht auch über Nacht*). Haselnüsse, Kristallzucker und braunen Zucker vermischen und in zwei Teile teilen. Einen Teil auf die Arbeitsfläche streuen und die Hälfte des Teiges darauf rund auswalken; dabei immer wieder den Teig wenden, sodass die Haselnuss-Zuckermischung vom Teig aufgenommen wird.

Nun mit einem Tortenteiler den Teig in Dreiecke teilen und diese von der breiten Seite her zu Kipferl aufrollen. Mit dem zweiten Teigstück und der restlichen Nuss-Zucker-Mischung ebenso verfahren.

Die Kipferl bei 180 °C ca. 40 Minuten backen (*Tipp: nicht zu dunkel backen*).

**Einen segensreichen Advent - gutes Gelingen wünschen die Schüler\*innen der 1HWB, HLW3-St.Franziskus.**

