



Vanillekipferl

Zutaten:

Für den Teig:

- 560g Mehl
- 160g Zucker
- 400g Butter (oder Margarine)
- 200g Haselnüsse, gemahlen

Für die Zuckermischung:

- 100g Zucker (oder Puderzucker)
- 4Pkt. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Nüsse und Butter (in kleine Stücke geschnitten) zu einem Teig verkneten. Diesen 1 Std. kühlen lassen.

Den gekühlten Teig zu einer Rolle formen und davon Stücke abschneiden, die man zu Kipferln formt. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auf der zweiten Schiene von unten bei 175° ca. 15 Min. goldgelb backen.

Zucker und Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

