

VANILLEKIPFERLN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 250 g glattes Mehl
- 70 g Staubzucker / Puderzucker
- 220 g Butter
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 1 P Vanillezucker

zum Wälzen:

- 200 g Staubzucker / Puderzucker
- 4 P Vanillezucker

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Staubzucker, kleingeschnittene Butter, geriebene Haselnüsse und Vanillezucker flott zu einem Mürbteig kneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen. Danach Rollen von ca. 2,5 cm Durchmesser formen, die Rollen mit einem scharfen Messer in 1 cm breite Stücke schneiden. Aus den kleinen Stücken Kipferln formen. Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Die Kipferln dürfen nicht braun werden. Noch heiß in einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker wälzen. Die Vanillekipferl können in verschließbaren Blechdosen einige Wochen aufbewahrt werden.