



Vanillekipferl

viele Kipferl · ca. 1 Std Arbeit · 15 Min Backzeit · einfach

Zutaten

Teig

- 560 g Mehl
- 160 g Zucker
- 400 g Butter oder Margarine
- 200 g gemahlene Haselnüsse (oder Erdnüsse)

Zum Wälzen

- 100 g Zucker
- 4 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- Mehl, Zucker, die in Stücke geschnittene Butter und die Nüsse zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kühlen.
- Eine Rolle formen, Stücke abschneiden und zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 175 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Minuten goldgelb backen.
- Zucker und Vanillezucker mischen. Die noch warmen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Generationsrezept aus der Familie, in eigenen Worten aufgeschrieben.

