

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

VANILLEKIPFERL

Zutaten:

240 g Mehl
200 g Butter (zimmerwarm)
100 g geriebene Nüsse
80 g Staubzucker
etwas Vanillezucker

Zubereitung:

Für die **Vanillekipferl** alle Zutaten mischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und zwei Stunden rasten lassen. Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig mit einer Teigkarte in einige gleich große Teile abtrennen und daraus Rollen zu ca. 1,5 cm Durchmesser machen. Diese Stränge wiederum in kleine Stücke teilen und daraus Kipferln formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 15 Minuten backen. Vanillezucker und Staubzucker vermischen und auf die noch heißen Vanillekipferln streuen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das

Neubergerhof- Küchenteam