

ZUTATEN:

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

Vanillekipferl

ZUBEREITUNG:

Für die Vanillekipferl alle Zutaten vermischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und zwei Stunden rasten lassen.

Das Backrohr auf 170 ° 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.



DAUER:
ca. 20 Minuten



PORTIONEN:
6 Stück



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam