Vanillekipferl

ZUTATEN

270 g Mehl

200 g Butter

100 g geriebene Haselnüsse

60 g Zucker

1 Packerl Vanillinzucker

ZUBEREITUNG

Teig auf dem Brett gut abkneten und etwas rasten lassen (wichtig!)

Dann nussgroße Stückchen schneiden und daraus kleine Würstchen formen. Sie werden kipferlartig gebogen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt.

Bei Heißluft 150 Grad 20 min backen.

Kipferl noch in heißem Zustand vom Blech nehmen und sie vorsichtig in Staubzucker (mit Vanillinzucker vermischt) drehen.

© 7-Vanillekipferl.docx