

Vanillekipferl

Zutatenliste

- 150 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker
- 40 g Haselnüsse
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 200 g Puderzucker
- 4 EL Vanillezucker

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einer geschmeidigen Masse verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhalte- oder Alufolie eingewickelt für eine Stunde kaltstellen.
3. Teig zu dünnen Rollen formen und mit dem Messer Stücke zu je 5 cm abtrennen.
4. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
5. Teigstücke zu Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Vanillekipferl 8 - 10 Minuten backen.
7. Die noch warmen Kipferl in der Puderzucker-Vanillezucker-Mischung wälzen.