

KLEINGÄRTNER REZEPTE 9.12.2014 (Vanillekipferl)



Zutaten:

260 g Mehl

200 g Butter

100 g Haselnüsse

100 g Staubzucker

150 g Staubzucker und 3 – 4 Packungen Vanillezucker mit echter Vanille

Zubereitung:

1. Alle Zutaten rasch zu einem homogenen Mürbteig verarbeiten.
2. Teig eine Stunde kühl rasten lassen.
3. Aus dem Teig kleine Rollen formen, mit einem Messer kleine Scheiben herunterschneiden und daraus Kipferl formen.
4. Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Celsius etwa 15 Minuten goldgelb backen.
5. Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen und die frisch gebackenen und noch warmen Kipferl darin wenden.