



Vanillekipferl

reicht für 1 Dose

Teig:

- 150 g Bio-Butter oder Margarine
- 50 g gesiebter Staubzucker
- 210 g glattes Mehl
- 80 g frisch geriebene Walnüsse
- Vanilleschote gemahlen

Zubereitung

- 1) Gesiebtes Mehl mit gekühlter, würfelig geschnittener Butter verbröseln.
- 2) Staubzucker, gemahlene Vanilleschote und Nüsse einarbeiten.
- 3) Den Teig kurz durchkneten.
- 4) Die Masse zu einer Rolle formen, Stücke abschneiden und daraus ca. 7 mm dicke Kipferl formen.
- 5) Die Kipferl auf das Backpapier legen und im vorgeheizten Backrohr backen.

Bei etwa 170° C, 8-10 min backen

- 6) Die noch heißen Kipferl sofort in einem Staubzucker-Vanillegemisch wälzen.

Tipp: Nur die Spitzen der Kipferl sollten eine zarte Bräunung haben.

Gutes Gelingen und einen schönen Advent

Familie Scheiblauer