

Vanillekipferl

Portionen
ca. 2.5 Bleche

Wartezeiten
30 Minuten

Zutaten

- 250g Mehl
- 200g Butter (in Flöckchen)
- 100g Haselnüsse (gerieben)
- 70g Puderzucker
- 0.5 Teelöffel Vanillepulver

- 1 Prise Salz

Zum Wälzen

- 100g Puderzucker
- 2 Packungen Vanillezucker

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben
2. Butter, Nüsse, Vanillepulver, Puderzucker und Salz zugeben und alles erst mit Knethaken, dann mit den Händen verkneten
3. Teig in Frischhaltefolie ca. 30 Minuten kaltstellen
4. Ofen auf 150°C vorheizen
5. Teig aus Folie nehmen und in ca. Fingerdicke Teigrollen formen
6. Diese in ca. 3cm lange Stückchen schneiden und in dünne Kipferl (Halbmond) formen, da diese später noch aufgehen
7. Auf Blechen 20 Minuten goldbraun backen
8. Vanillezucker und Puderzucker gut vermischen
9. Kipferl aus dem Ofen holen und noch heiß die Zuckermischung darübersieben

