



Vanillekipferl

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

560 g Mehl

160 g Zucker

400 g Butter oder Margarine

200 g Haselnüsse, gemahlen oder
Erdnüsse

100 g Zucker

4 Pkt. Vanillezucker

NÄHRWERT

Calories: 7350 kcal

Serving Size: 1

Welt!

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker und in kleine Stücke geschnittene Butter und die Nüsse zu einem Teig verkneten, 1 Std. kühlen, eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden, die man zu Kipferln formt.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auf der zweiten Schiene von unten bei 175° ca. 15 Min. goldgelb backen.

100 g Zucker und 4 P. Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Das Rezept stammt noch von meiner Großmutter, die früher eine Bäckerei hatte. Die besten Vanillekipferl der