



Lieblingsspeisen-Rezept: Omas Vanillekipferl

ZUTATEN:

- 280 g Mehl
- 210 g Butter oder Margarine
- 70 g Zucker
- 100 g geriebene Haselnüsse
- Eine Prise Salz
- Vanillezucker und Staubzucker zum Wälzen

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Die Zutaten rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. Den feinverarbeiteten Teig zu einer Kugel formen und gut abgedeckt mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach den Teig in Stücke aufteilen und zu ca. 1,5 cm dicken Rollen formen. Von den Rollen wieder kleine Stücke abteilen, zu Würstchen rollen und zu Kipferln formen. Jetzt das Backblech mit Backpapier auslegen und die Kipferl darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr (Ober- und Unterhitze) zehn Minuten bei 170° backen.

Die Kipferl etwas auskühlen lassen und noch lauwarm in einem Gemisch aus Vanillezucker und Staubzucker vorsichtig wälzen.

Gutes Gelingen 😊

