

Vanillekipferl

Zutaten:

280g	Weizen/ Dinkelmehl
1 Packerl	Vanille
200g	Butter
100g	geriebene Haselnüsse oder Mandeln
50g	Zucker
Zum Wälzen:	
3 Packungen	Vanillezucker
50 g	Staubzucker

Zubereitung:

Das Mehl auf ein Brett sieben, Nüsse, halben Zucker und Vanille dazugeben. Die kalte Butter schneiden und rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig eine ½ Stunde rasten lassen. Kipferl formen und bei 170°C hell backen. Die warmen Kipferl im Vanille/ Zuckergemisch wälzen. In Dosen aufbewahren.



Viel Spaß beim nachbacken wünscht euch