

VANILLEKIPFERL

★★★★★ 4.9 bei 29 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Aus den angeführten Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen für ca. eine Stunde in Frischhaltefolie eingewickelt rasten lassen.
- 2** Kipferl formen und im vorheizten Backrohr 10 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und dann mit einem Gemisch aus Vanillezucker und Staubzucker wälzen.



Alternativ kann man die Vanillekipferl auch mit Staubzucker besieben.



Zutaten

FÜR 50 - 60 STÜCK

TEIG

200 g	Weizenmehl	700
150 g	kalte Butter	
50 g	Staubzucker	
15 g	Vanillezucker	
70 g	Walnüsse	
1 Prise	Salz	

ZUM BESTREUEN

Gemisch aus Vanille- und Staubzucker