

VANILLEKIPFERL



4.9 bei 29 Bewertungen

Backen
mit
Christina



40 min



170 Grad



Mürbteig

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 vorgeheizten 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