

Vanillekipferl

Zutaten für 50 - 60 Stück

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



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.

