



Vanillekipferl

Zutaten

- ◆ 200 g Margarine (Würfel)
- ◆ 250 g Mehl
- ◆ 100 g geriebene Haselnüsse
- ◆ 70 g Staubzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker

Staub- und Vanillezucker
zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl, Nüsse, Staub- und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander vermengen und auf das Nudelbrett geben (haufenform). Den Margarine-Würfel in kleine Stücke schneiden, mit den restlichen Zutaten vermengen, gut durchkneten und zu einer Kugel formen. Auf einem Teller mit Plastikfolie zugedeckt ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.

Den Teig in vier gleiche Teile schneiden und die einzelnen Teigstücke zu einer Rolle formen. Von der ca. 30 cm langen Rolle dann 1 cm dicke Stücke abschneiden und das Kipferl daraus formen.

Vorsichtig auf ein Backblech geben und bei 170° Heißluft goldbraun backen.

Inzwischen Staub- und Vanillezucker vermengen und die nach dem Backen leicht abgekühlten Kipferl darin wälzen.

Zum Schluss noch Omas Geheimtipp:

Geriebene Mandeln statt Haselnüsse verwenden und die Spitzen der Kipferl in dunkle Schokoladenkuvertüre tunken – eine garantiert willkommene Variation der Kekse!