Vanillekipferl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Für: 60 Stück

Zutaten

300 G	Mehl
250 G	Butter
100 G	Zucker
150 G	geriebene Walnüsse
1 PRISE	Salz
	Staubzucker und Vanillezucker zum Wälzen

Verfasst von: Rosemarie Haider

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Butter, geriebenen Walnüssen und Salz einen Mürbteig herstellen.
2. Über Nacht kühl rasten lassen.
3. Kipferl daraus formen und bei 180° C Ober-Unterhitze für 10-12 Minuten goldgelb backen.
4. Die Kipferl noch warm in Staub- und Vanillezucker wälzen.

Kipferl einige Tage abliegen lassen dann werden sie erst so richtig mürbe.