



Benötigte Zutaten

150 g	Premium Teebutter (kalt)
200 g	Mehl
50 g	Staubzucker
15 g	Vanillezucker
70 g	Walnüsse
Prise	Salz

Christinas Vanillekipferl

Ein Hochgenuss in der Weihnachtszeit

Anleitung

Zubereitung

1. Aus den angeführten Zutaten einen Mürbteig zubereiten.
2. Diesen für ca. eine Stunde rasten lassen.
3. Der Teig lässt sich gut verarbeiten, man muss ihn nur manchmal etwas fester zusammendrücken, damit sich daraus schöne Kipferl formen lassen.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei 170° (Umluft) ca. 10 Minuten backen.
5. Anschließend abkühlen lassen und dann mit einem Gemisch aus Vanillezucker und Staubzucker bestreuen — am schnellsten geht das mit Hilfe eines kleinen Siebs.

Aus den angeführten Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen für ca eine Stunde rasten lassen. Der Teig lässt sich gut verarbeiten, man muss ihn nur manchmal etwas fester zusammendrücken, damit sich daraus schöne Kipferl formen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170° (Umluft) ca. 10 Minuten backen.

Anschließend abkühlen lassen und dann mit einem Gemisch aus Vanillezucker und Staubzucker bestreuen — am schnellsten geht das mit Hilfe eines kleinen Siebs.



Ein Rezept von

SalzburgMilch



Christina Bauer