



# Vanillekipferl

## Zutaten:

280 g Mehl (glatt)

200 g Butter

100 g Haselnüsse (gemahlen)

80 g Staubzucker

1 Pk Vanillezucker

2 EL Staubzucker (zum bestreuen)



## Zubereitung:

- Für die Vanillekipferl auf einer Arbeitsfläche alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig sofort in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
- Das Backrohr auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Währenddessen den Teig zu einer großen Rolle formen. Dann mit einer Teigspachtel einzelne Stücke runter zwicken und aus diesen Stücken längliche, dünne Stangen formen, die dann zu Kipferln gebogen werden.
- Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und für 15 Minuten backen.
- Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Genießen!