



Vanillekipferl

Generationsrezept

Mehl, Zucker und in kleine Stücke geschnittene Butter und die Nüsse zu einem Teig verkneten, 1 Std. kühlen, eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden, die man zu Kipferln formt.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auf der zweiten Schiene von unten bei 175° ca. 15 Min. goldgelb backen..

100 g Zucker und 4 P. Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Das Rezept stammt noch von meiner Großmutter, die früher eine Bäckerei hatte. Die besten Vanillekipferl der Welt!

Arbeitszeit:	ca. 1 Std.
Koch-/Backzeit:	ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad:	normal
Kalorien p. P.:	keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

560 g Mehl

160 g Zucker

400 g Butter oder Margarine

200 g Haselnüsse, gemahlen
oder Erdnüsse

Außerdem:

100 g Zucker

4 Pkt. Vanillezucker

Verfasser: Chililinde