



REZEPT

Vanillekipferl

Zutaten:

- 250g Mehl
- 180g Butter
- 70g Zucker
- 100g Haselnüsse gemahlen

Zubereitung:

- Alles zu einem Knetteig verarbeiten und 2 Stunden kalt stellen.
- Etwas Puder- und Vanillezucker mischen.
- Vanillekipferl formen, bei 160 Grad 15- 20 Minuten backen und heiß in Puder- und Vanillezucker wälzen.