



Vanille-Kipferl

Zutaten:	350 g	Mehl
	210 g	weiche Butter
	110 g	Nüsse
	2	Eigelb
	110 g	Zucker

- Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und für circa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Aus dem Teig ca. 4-6 cm lange „Würstchen“ rollen und dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in „Hörnchen“ auflegen.
- Die Kipferl im vorgeheizten Backofen auf ca. 150 Grad ungefähr 10 Minuten backen. Vorsicht: Sie sollten nicht angedunkelt sein!
- Noch warm sollten die Kipferl mit einer Mischung aus Puder- und Vanillezucker bestreut werden!

