



Vanillekipferl


- 400 g Butter
- 200 g Staubzucker
- 30 g Vanillezucker
- 500 g Mehl
- 100 g Walnüsse (gerieben)
- 100 g Haselnüsse (gerieben)



Aus allen Zutaten einen Teig mischen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig in gleichmäßige Stücke einteilen und daraus kleine Kipferl formen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech die Kipferl auflegen und bei 180°C ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.

Die lauwarmen Kipferl in gesiebttem Staubzucker, mit etwas Vanillezucker, eindrehen.



Konditorei Auer
Grabenstraße 15, A-8010 Graz
Tel: 0316/68 14 58 77

www.hubert-auer.at



Alle Rezepte sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.