

Vanillekipferl

Material:

- > 560g Mehl
- > 260g Zucker
- > 400g Butter/ Margarine
- > 200g geriebene Haselnüsse
- > 4 Pkt. Vanillezucker

Schritt 1:

Zuerst das Mehl, die Nüsse, 160g vom Zucker und die Butter/ Margarine vermengen. Danach die Masse für 1std. auskühlen lassen.



Schritt 2:

Die kühle Masse nun zu einer Rolle formen und von dieser Stücke abtrennen welche zu Sicheln geformt werden. (Tipp: du kannst auch ein Glas verwenden und kleine Monde ausstechen)



Schritt 3:

Die Kipferl nun für 15min bei 175°C Ober-/Unterhitze ausbacken.



Schritt 4:

Zuletzt den Vanillezucker und die restlichen 100g Zucker vermengen und die Kipferl darin wenden.

