

#dorfergenuss für daheim

Vanillekipferl

Backe, backe Kekse!

Zutaten:

400 g Mehl
140 g Staubzucker
360 g Butter
200 g Haselnüsse, fein gerieben
Vanillezucker und gesiebter
Staubzucker zum Wälzen

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Nüsse auf einem großen Brett vermischen.

Butter abbröseln und alles zusammen zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig einige Zeit rasten lassen.

Kipferl formen, auf ein befettetes Blech setzen und bei 180 ° Heißluft backen bis sie eine schöne Farbe haben. Die noch heißen Kipferl in einer Mischung aus gesiebtem Staubzucker und Vanillezucker wälzen ...

und schmecken lassen!



Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über Euer Feedback
oder postet Eure Ergebnisse zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer

