

■ Vanillekipferl – Weihnachtsrezept ■

Zutaten (für ca. 2 Bleche):

- 250 g glattes Mehl
- 80 g Staubzucker
- 210 g Butter
- 130 g fein geriebene Walnüsse
- Staubzucker & Vanillezucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Teig vorbereiten

Mehl, Staubzucker und Walnüsse mischen. Butter in Stücken hinzufügen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2. Kipferl formen

Backrohr auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig kleine Halbmonde formen und auf ein Blech legen.

3. Backen

10–12 Minuten backen, bis sie leicht Farbe annehmen.

4. Wälzen

Die Kipferl noch warm vorsichtig in Staubzucker & Vanillezucker wälzen.

Tipp: Nach 1–2 Tagen in der Dose werden sie besonders mürbe und köstlich!

Frohe Weihnachten & viel Freude beim Backen! ■