

Vanillekipferl

Zutaten

280 g Butter

70 g Staubzucker

450 g Mehl

40 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker im Mixer verrühren, dann Mehl und Haselnüsse untermischen. Den Teig mit den Händen kneten, zu einer Kugel formen und für zwei Stunden ruhen lassen – gerne an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit aus dem Teig fingerdicke Stränge rollen und zu der üblichen Kipferl-Form rollen. Auf einem Backblech mit Abstand zueinander auslegen und für 20 Minuten backen.

Zum Schluss die noch warmen Vanillekipferl mit einer Mischung aus Vanille- und Staubzucker bestreuen.