

## **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.