

Vanillekipferl

Für den Teig werden 400g Butter, 500g glattes Mehl, 140g Staub Zucker und 200g geriebene Walnüsse benötigt. Zum Wälzen braucht man 200g Staubzucker und 2 Päckchen Vanillezucker. Außerdem braucht man ebenso eine Schüssel, Schneidebrett, Messer, Backblech und Backpapier.

Als Erstes werden Mehl und Butter gut durchgeknetet, bis sich alles gut vermischt hat. Danach werden die Walnüsse und der Zucker hinzugefügt und auch hier wieder geknetet, bis sich eine homogene Masse bildet. Anschließend wird der Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank gestellt. Nun nimmt man sich etwas Teig und formt ihn auf einem Schneidebrett zu einer fünf bis zehn Millimeter dicken Rolle. Jetzt schneidet man ungefähr drei bis fünf Zentimeter von der Rolle ab und formt daraus ein Kipferl. Wenn der ganze Teig verbraucht ist, kommen sie für 15 Minuten bei 160 C° in den Ofen. Währenddessen kann man schon mal den Zucker mit dem Vanillezucker vermischen. Sobald die Vanillekipferl leicht braun sind, werden sie herausgenommen. Bevor sie aber in die Zucker Mischung gewälzt werden müssen sie noch etwas auskühlen.

Um sie noch länger haltbar zu machen kann man die Vanillekipferl an einem kühlen Ort in einer Metallbox lagern. Aber am besten isst man sie gleich auf!

