



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

25 dag Mehl
 22 dag Butter
 8 dag Staubzucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 16 dag geriebene Walnüsse
 1 Stk. Ei

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:



Vanillekipferl (mit Ei)



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen und 2 Stunden kühl rasten lassen.
- Ca. 2 - 3 cm dicke Rollen formen und von diesen ca. 1 cm breite Stücke abschneiden.
- Zu gleichmäßigen Kipferln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Bei 160° C ca. 25 Minuten backen.
- Im noch heißen Zustand mit der Vanillezuckermischung (Staubzucker und Vanillezucker) besieben.
- Nach dem Auskühlen eventuell nochmals leicht besieben oder in der Vanillezuckermischung wälzen.

