

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

37 dag Mehl (glatt)  
30 dag Butter  
9 dag Staubzucker  
1,5 Pkg. Vanillezucker  
15 dag geriebene Walnüsse

**Mein persönlicher Tipp**

Die Vanillekipferln einfach mit Hilfe eines Siebes zuckern, dann gibt es keine Bruchverluste – leider auch weniger zum Naschen nebenbei...:

**Christine Besenhofer**

Seminarbäuerin aus Woppendorf

**Quellen:**

- Christine Besenhofer:  
*Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Vanillekipferl (ohne Ei)

**Zubereitung****Mürbteig**

- Mehl, Staubzucker, Vanillezucker und geriebene Walnüsse durchmischen und mit der handwarmen Butter einen Mürbteig zubereiten, diesen ca. eine halbe Stunde kühl rasten lassen.
- Den Teig durch eine Keksmaschine durch eine ca. 1 cm starke Düse drücken und alle 6 cm Stücke abschneiden. Diese zu Kipferl formen.
- Oder mit den Händen eine Rolle formen, von dieser gleichmäßige Stücke abschneiden und kleine Kipferl formen.
- Auf einem Blech mit Backtrennpapier bei 190° ca. 10 Min. goldbraun backen.
- Etwas überkühlt in Staub- Vanillezuckergemisch wälzen.

