

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 Vanillekipferl 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.