

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g Mehl (glatt)
170 g Butter
100 g Staubzucker
100 g geriebene Walnüsse
1 Ei

Mein persönlicher Tipp:

Damit nicht soviel Zucker auf den Kipferln klebt werden die Kipferl nach dem Backen auf einem Backpapier aufgelegt und noch heiß mit dem Zuckergemisch übersiebt.:

Margarete Auer

Seminarbäuerin aus Kumberg

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Vanillekipferl (butterreduziert)

Zubereitung

- Mehl, geriebene Nüsse, Staubzucker vermischen und mit der Butter verbröseln.
- Mit dem Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig eine halbe Stunde rasten lassen.
- Kipferl formen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen.
- Kipferl leicht überkühlen lassen und mit dem Staubzucker-Vanillezuckergemisch übersieben.