



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 Kipferl klebt werden die Kipferl nach dem Backen auf einem Backpapier aufgelegt und noch heiß mit dem Zuckergemisch übersiebt.



Margarete Auer  
Seminarbäuerin aus Kumberg

## Vanillekipferl (butterreduziert)



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

### 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.

### Quellen:



Eva Maria Lipp: [Seminarrezept](#)



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

