

#### 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

## 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*