Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

Vanillekipferl

Arbeitszeit: ca. 60 Min | Koch- & Backzeit: 12 - 14 Min | ca. 90 Stk | Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten
- 90g Zucker
- 290g Butter zimmertemperatur
- 325g Haselnüsse, geröstet & gemahlen
- 200g Weizenmehl Typ 405
- Prise Salz
- Vanille

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren.

Anschließend Nüsse, Mehl, Vanille und die Prise Salz hinzugeben und einen Teig kneten. Den Teig im Kühlschrank mind. 60 Minuten ruhen lassen.

Damit die Vanillekipferl ihre bekannte Form bekommen, zuerst den Teig in lange Schnüre rollen und gewünschtes Gewicht abteilen. Kleine Kugeln formen und diese dann mit der flachen Hand ausrollen, so dass die Enden etwas dünner sind als "der Bauch".

Die Kipferl in einer Hörnchenform aufs Backblech legen und bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 12 — 14 Min goldbraun backen.Nach dem Backen vorsichtig in Vanillezucker tauchen und nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.