

Unsere Vanillekipferlrezeptur:

Zutaten: 350g glattes Mehl

210g Butter

110g Staubzucker

110g geriebene Walnüsse

2 Stk. Dotter

Salz

Staubzucker und reichlich Vanillezucker vermischen

Zubereitung:

Mehl, Staubzucker, Walnüsse, Eidotter, Salz und Butter (Zimmertemperatur) zu einem Teig rasch verkneten. Im Kühlschrank eine Stunde anziehen lassen. Den Teig zu einer Stange rollen, kleine Teilchen abschneiden und daraus Kipferl formen. Auf ein Backblech setzen und bei 180 Grad hell backen. Noch warm im Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch wälzen.

GOURMET wünscht Ihnen

frohe Weihnachten und ein erfolgreiches neues Jahr!