

Vanillekipferl

Zutaten

- 20 dag Butter
- 25 dag Mehl
- 10 dag geriebene Nüsse
- 7 dag Staubzucker
- 1 Vanillezucker Staubzucker zum Wälzen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.

Dannach Kipferl formen und bei 160° C (Heißluft) ca. 12 Min. backen.

Noch warm(!) in Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch wälzen.