

Zutaten Vanillekipferle

50 g Mandeln
50 g Haselnüsse
300 g Mehl 200 g Butter
100 g Zucker 1 Prise Salz
3 Eigelbe
5 Päckchen Vanillezucker
1 Tasse Puderzucker

Die Haselnüsse feinhacken sowie die Mandeln.
Das Mehl auf ein Backbrett sieben, Mandeln und Haselnüsse,
den Zucker, das Salz, die kalte Butter in Flöckchen und die
Eigelbe darübergeben und alles zu einem Mürbeteig verkneten.
Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Teig portionsweisen
zu bleistift-dicken Röllchen formen. Die Röllchen in ca. 5 cm
lange Stücke schneiden und zu Kipferl biegen. Die Vanillekipferl
auf der mittleren Schiene 10-12 min goldgelb backen. Den Vanillezucker
mit dem Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl darin wenden.