



# VANILLEKIPFERL

## ZUTATEN:

560gr	Mehl
160gr	Zucker
400gr	Butter oder Margarine
200gr	Gemahlene Haselnüsse
100gr	Zucker
4 Packungen	Vanillezucker

## ZUBEREITUNG:

1. Butter oder Margarine entweder mit den Händen oder mit dem Rührgerät weich kneten.



2. Die trockenen Zutaten sieben und hinzufügen.



3. Teig mit den Händen vermischen und kneten. Am besten zuerst in der Schüssel vermischen und auf der Arbeitsplatte oder dem Tisch kneten. Teig mindestens eine halbe Stunde kaltstellen.





4. Teig rollen, schneiden und formen.  
Danach auf ein Backblech legen und bei 175 Grad  
Circa 15 Minuten backen.



5. Den Zucker mit dem Vanillezucker vermischen und die  
noch warmen Kipferl darin wälzen. Aber Achtung: die  
Kipferl ganz vorsichtig wälzen, da sie sehr schnell  
abbrechen.



**VIEL SPAß BEIM BACKEN UND EINE SCHÖNE WEIHNACHTSZEIT,  
WÜNSCHEN EURE TEAMER.**

