Vanillekipferl



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Puderzucker	40 g
Haselnusskerne, gemahlen	75 g
Zucker	20 g
Vanillinzucker	8 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In eine Schüssel Mehl und (10 Lidl-Löffel) Puderzucker sieben. Weiche Butter und gemahlene Haselnüssen zugeben und verkneten.

2. Kleine Kipferl (Hörnchen) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 10–12 Min. leicht braun backen. Inzwischen (2,5 Lidl-Löffel) Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Die noch warmen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	223 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g