Vanillekipferl



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Puderzucker	70 g
Haselnusskerne, gemahlen	75 g
Vanillinzucker	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Mehl und 50 g Puderzucker sieben. Weiche Butter und gemahlene Haselnüsse zugeben und verkneten.

2. Teig zu einer Rolle formen und mit den Händen in kleine Kipferl (Hörnchen) formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 10–12 Min. leicht braun backen.

3. Inzwischen Puderzucker und Vanillinzucker mischen. Die noch warmen Kipferl damit bestäuben und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	230 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g