

## **Vanillekipferl – das Original-Rezept:**

### Zutaten:

- 280 g Mehl (glatt)
- 200 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g Haselnüsse (geriebene)
- 80 g Staubzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Staubzucker (zum Bestreuen)
- Vanillezucker (zum Bestreuen)

### Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Je länger Sie kneten, desto wärmer wird der Teig. Warmer Mürbteig wird brandig – d.h. das Fett tritt aus und der Teig zerbröselt

Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und eine Stunde rasten lassen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Danach den Teig in 5 oder 6 Teile teilen und diese in Rollen zu 1,5 cm Durchmesser formen.

Die Rollen in kleine Stücke teilen und daraus Kipferl formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 170 Grad Heißluft 12 Minuten backen.

Vanillezucker und Staubzucker vermischen und auf die noch heißen Vanillekipferl streuen.

### Tipp:

Ersetzen Sie die Nüsse durch Mandeln - so erhalten Sie hellere Kipferl.

Diese sind aber auch etwas trockener.

Die saftigsten Kipferl erhalten Sie mit Walnüssen.

Vermischen Sie im Rezept ein Ei? Vanillekipferl ohne Ei werden ganz besonders mürb.

Die Kipferl zergehen förmlich auf der Zunge!