

VANILLEKIPFERL



4.8 bei 248 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 40 min



Mürbteig



Heißluft



170 Grad



10 min



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Staubzucker und Vanillezucker, 1 Prise Salz und die geriebenen Walnüsse dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Kipferl formen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und dann in einem Gemisch aus Vanillezucker und Staubzucker wälzen.



Alternativ kann man die Vanillekipferl auch mit Staubzucker besieben.

Zutaten

FÜR 50 - 60 STÜCK

TEIG

200 g	Weizenmehl 700
150 g	kalte Butter
50 g	Staubzucker
15 g	Vanillezucker
70 g	gerieben Walnüsse
1 Prise	Salz

ZUM WÄLZEN

Gemisch aus Vanille- und Staubzucker