## VANILLEKIPFERL















# Zubereitung

Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1
(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.

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 Vanilleund Staubzucker