

VANILLEKIPFERL

★★★★★ 4.8 bei 248 Bewertungen

Backen
mit Christina



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](#)
(<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.

BACKEN MIT
Tipp
CHRISTINA

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