




Ur-Omas Vanillekipferl



— RECOMMENDED BY **SERVICE FACTORY.**

Zutaten

250 g Mehl
220 g Butter
100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
70 g Zucker
5 Päckchen Vanillezucker mit Puderzucker mischen



Zubereitung

Mehl, geriebene Nüsse und Zucker in eine Schüssel geben. Butter in feine Scheiben schneiden, alles bröselig zwischen den Händen reiben bis Knetteig entsteht.

Kipferl formen, auf gefettetem oder mit Backpapier ausgelegtem Blech auf mittlerer Schiene bei vorgeheizten 180° hell backen (ca. 15 Minuten). Noch heiß in Vanille-Puderzucker vorsichtig wälzen.

