



# Vanillekipferl

## Generationsrezept

Mehl, Zucker und in kleine Stücke geschnittene Butter und die Nüsse zu einem Teig verkneten, 1 Std. kühlen, eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden, die man zu Kipferln formt. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auf der zweiten Schiene von unten bei 175° ca. 15 Min. goldgelb backen..

100 g Zucker und 4 P. Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Das Rezept stammt noch von meiner Großmutter, die früher eine Bäckerei hatte. Die besten Vanillekipferl der Welt!

**Arbeitszeit** ca. 1 Stunde

**Koch-/Backzeit** ca. 15 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 1 Stunde 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal

**Kalorien p. P.** ca. 7350



### Zutaten für 1 Portionen:

**560 g** Mehl

**160 g** Zucker

**400 g** Butter oder Margarine

**200 g** Haselnüsse, gemahlen oder Erdnüsse

### Außerdem:

**100 g** Zucker

**4 Pkt.** Vanillezucker

**Rezept von: Chililinde**