Vanillekipferl mit Haselnüsse

Die köstlichen Vanillekipferl mit Haselnüsse sind zart und mürbe und schmecken der ganzen Familie. Ein traditionelles Rezept für die Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1 min

Gesamtzeit: 31 min



Zutaten

250 g	Mehl
80 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
100 g	Haselnüsse (gerieben)
200 g	Butter (kalt)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
50 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Vanillekipferl mit Haselnüsse** das Backrohr auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Mehl, die klein geschnittene Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Mark von der Vanilleschote und geriebene Haselnüsse zu einem Teig verkneten. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bemehlen und aus dem Teig 5 cm lange und 0,5 cm dicke kleine Rollen formen. Diese zu Kipferl biegen. Auf dem Backblech verteilen und im Backofen zirka 10 Minuten backen.

3. Vanillezucker und Staubzucker in eine Schüssel vermischen und die warmen Vanillekipferl darin wälzen. Ausgekühlt in einer Keksdose aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Vorsicht beim Wälzen in der Zuckermischung da die Vanillekipferl mit Haselnüsse leicht brechen. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kann die Kipferl auch mit einem Sieb großzügig bestäuben.