

# Vanillekipferl

Keine Weihnachtszeit ohne leckere Vanillekipferl. Ein tolles Rezept, bei dem Kinder viel Spaß haben und gerne mithelfen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

280 g	Mehl (glattes)
200 g	<a href="#">Butter</a> (zimmerwarme)
120 g	Walnüsse (gerieben)
90 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
	Staubzucker (zum Bestreuen)
	<a href="#">Vanillezucker</a> (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Um leckere Vanillekipferl anzufertigen, zuerst in eine Schüssel Mehl sieben. Nun weiche Butter, geriebene Walnüsse, den Staubzucker und Vanillezucker miteinander vermengen und einen geschmeidigen Teig herstellen. Diesen in Klarsichtfolie einschlagen und ungefähr 2 Stunden ruhen lassen.
2. Nach 1  $\frac{3}{4}$  Stunden den Backofen auf 170° C vorheizen. Wenn möglich auf Heißluft einstellen.
3. Nun den Teig in gleich große Stücke teilen und Rollen daraus formen, die circa 1,5 cm Durchmesser haben. Die Rolle wiederum teilen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Vanillekipferl in ihrer typischen Form aus diesen Teilen formen, darauf legen und circa 15 Minuten ausbacken.
4. In einem kleinen Schüsselchen Staubzucker und Vanillezucker miteinander mischen und die noch heißen Kipferl damit bestreuen.

## Tipp

Um Vanillekipferl länger lagern zu können, einen aufgeschnittenen Apfel in die Dose legen, das sorgt dafür, dass diese nicht hart werden, sondern weich bleiben, wie am ersten Tag.