

Rezept für die Gourmet Vanillekipferl

Zutaten

350 g	Mehl, glatt
210 g	Butter (Zimmertemperatur)
110 g	Staubzucker
110 g	Walnüsse, gerieben
2	Eidotter
	Salz
	Zusätzlichen Staubzucker mit reichlich Vanillezucker vermischt



Zubereitung

1. Mehl, Staubzucker, Walnüsse, Eidotter, Salz und Butter zu einem Teig rasch verkneten.
2. Im Kühlschrank eine Stunde anziehen lassen.
3. Den Teig zu einer Stange rollen, kleine Teile abschneiden und zu Kipferl formen.
4. Auf ein Backblech setzen und bei 180°C hell backen.
5. Noch warm im Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch wälzen.