

Weihnachtsbacken Rezepte

Vanillekipferl Plätzchen

Gattung: Backen, Kekse, Plätzchen, Advent, Weihnachten

250 g Mehl	90 g gemahlene Walnüsse
190 g Butter	90 g Zucker
1 Tütchen Vanillinzucker	1 Ei

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und zu Rollen formen. Teig 30 Min. kühl stellen.

Dann die Rollen in Scheiben schneiden und jede zu einem Röllchen mit spitzen Enden formen. Zu Hörnchen biegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 170°C ca. 12 bis 15 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Bei Bedarf mit Puderzucker bestreuen.

In den Puderzucker gebe ich noch Vanillinzucker oder das Mark einer Vanilleschote.