

Weihnachtsgebäck Rezepte

Nuss Vanillekipferl

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Plätzchen, Weihnachten

50 g Haselnüsse	30 g Puderzucker; (2)
450 g Mehl	1 Becher Vanillezucker
100 g Butter	Fett fürs Blech
200 g Puderzucker; (1)	Mehl fürs Blech

Die Haselnüsse im Backofen leicht rösten, in ein Sieb geben und die Schalen abreiben. Nüsse durch die Mandelmühle drehen.

Nüsse, Mehl, Butter, Puderzucker (2) und Vanillezucker rasch zu einem Teig kneten, 1 Stunde kalt stellen. Zu einer Rolle (3 cm Durchmesser) formen, in 50 Teile schneiden und zu Kipferln formen.

Auf ein gefettetes, bemehltes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad goldgelb backen. Die noch warmen Kipferl mit dem restlichen Puderzucker (1) bestäuben.