

## Vanille-Kipferl nach Oma Hedi's Rezept

### Zutaten:

500 g Mehl

420 g Butter

220g Walnüsse, fein gerieben

140 g Staubzucker

2 Packerl Vanillezucker

### Zubereitung:

Mehl mit Staubzucker, fein geriebenen Walnüssen, Vanillezucker und Butter, in kleinen Stücken, mit den Händen zu einem feinen Teig verarbeiten. Eine Platte oder ein Tablette mit Klarsichtfolie auslegen und den Teig in Strängen mit 1,5 cm Durchmesser darauf legen und so mindestens ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Mehrere Backbleche mit Backpapier auslegen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen Strang ablegen und 1 – 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese Scheiben in der Hand zu kleinen, zarten gleichmäßigen Kipferl formen und auf dem Backpapier schön nebeneinander platzieren. Im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten blassbraun backen. Die noch warmen Kipferl mit einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker bestreuen.

TIPP: Statt Walnüssen kann man auch fein geriebene Haselnüsse verarbeiten.

Quelle: Gesund mit Genuss