

www.danibelle.at



Vanillekipferl

Zutaten:

- 250 gr Mehl(glatt oder universal)
- 220 gr Butter
- 100 gr ger. Walnüsse(keine Mandeln!!)
- 70 gr Staubzucker oder Feinkristallzucker
- Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten im [Kenwood Titanium Chef](#) zu einem glatten Teig kneten und 2 Rollen formen. Diese für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Backrohr auf ca. 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Kipferl draus formen und ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Staub-/vanillezuckergemisch bestreuen oder darin wälzen.

Gut verstecken, sonst sind alle weg, bevor das erste Kalendertürchen geöffnet werden darf..