Vanillekipferl

Zutaten für ca. 50 Stk:

– 200 g Mehl

– 100 g Haselnusskerne, gemahlen

– 70 g Puderzucker

– 20 g Xylit (Zuckerersatz), alternativ 20 g Puderzucker

– ¼ TL Vanille, gemahlen

– 2 1/2 Beutel Vanillezucker

– 140 g Pflanzenmargarine weich, oder Butter

– 4 EL Milch

Außerdem:

– n. B. Puderzucker zum Wälzen

– n. B. Vanille (1 1/2 Beutel Vanillezucker), gemahlen, zum Wälzen

– Mehl für die Arbeitsfläche

Mehl, Haselnusskerne, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Die weiche Margarine und die Milch dazugeben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Vom Teig kleine Portionen abnehmen und diese zu einer Rolle formen. Von der Rolle gleichmäßige Stücke abschneiden und daraus kleine Kipferl formen. Die Kipferl auf das Backblech legen, etwas platt drücken und im vorgeheizten

Backofen für ca. 10 – 12 Minuten backen.
Etwas Puderzucker und gemahlene Vanille mischen und mit einem Sieb über die noch warmen Kipferl streuen und abkühlen lassen.
Die Vanillekipferl in einer verschlossenen Metall- oder Glasdose aufbewahren.

Ergibt 50 Portionen.
Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Ruhezeit ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten
Gesamtzeit ca. 1 Stunde 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad simpel

(Chefkoch.de)