



## Unser heutiges Rezept für Sie

### Vanillekipferl

Das klassische Weihnachtsgebäck.

#### Zutatenliste

Für den Teig:

- 560 g Mehl
- 160 g Zucker
- 400 g Butter oder Margarine
- 200 g Haselnüsse, gemahlen oder Erdnüsse

Außerdem:

- 560 g Zucker
- 4 Pkt. Vanillezucker

#### Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und in kleine Stücke geschnittene Butter und die Nüsse zu einem Teig verkneten, 1 Std. kühlen.
2. Eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden und diese zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
3. Auf der zweiten Schiene von unten in heißen Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. goldgelb backen.
4. Zucker und Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.