

Vanille-Walnuss-Kipferl



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|------------|
| Weizenmehl (glatt) | 300 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Butter | 250 g |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Staubzucker / Puderzucker | 100 g |
| Geriebene Walnüsse | 150 g |
| Feinkristallzucker | 50 g |

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Ei mit einem Knethaken zu einer glatten Masse verarbeiten.

Mehl darüber sieben, Walnüsse darüber streuen und mit den Fingern alles krümelig reiben.

Dann mit den Händen zu einem glatten Mürbteig kneten, zu Rollen formen und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.

Den Ofen auf 175 ° vorheizen.

Die Rollen in Scheiben schneiden und jede zu Röllchen mit gepitzten Enden formen.

Zu Hörnchen biegen und im Abstand von 2 cm auf mit Backpapier belegten Blechen setzen.

In 12 bis 15 Minuten hell backen.

Die Kipferl in Zucker-Vanillezucker Gemisch wenden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1579-Vanille-Walnuss-Kipferl.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at