

Vanillekipferl

ca. 65 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backblech

Spezial-Mürbteig:

140 g gesiebtes glattes Mehl

40 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches

Zitronen Aroma

1 Prise Salz

20 g geröstete, fein geriebene

Haselnüsse

20 g geriebene Walnüsse

110 g kalte Butter

Zum Wälzen:

80 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Wie backe ich Vanillekipferl?:

1 Spezial-Mürbteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Vanillekipferl formen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (ca. 3 cm Ø) formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke bleistift dick (ca. 7 cm lang) rollen und auf einem befetteten Backblech zu Kipferl formen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten



③ Zum Wälzen:

Staubzucker mit Vanillin Zucker vermischen und die noch warmen Kipferl darin wälzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die erkalteten Vanillekipferl in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

