

Vanillekipferln mit Haselnüssen

ca. 55 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Haselnuss-Mürbteig:

150 g gesiebtes glattes Mehl
40 g gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
1 Prise Salz
50 g geriebene Haselnüsse
125 g kalte Butter

Zum Wälzen:

80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Haselnuss-Mürbteig:

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 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (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 Kipferln formen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Zum Wälzen:

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