

Vanillekipferln mit Walnüssen

ca. 110 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Walnuss-Mürbteig:

300 g gesiebtes glattes Mehl
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
100 g geriebene Walnüsse
200 g kalte Butter

Zum Wälzen:

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

1 Walnuss-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 (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 Kipferln 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 lauwarmen Kipferln darin wälzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die erkalteten Vanillekipferln in eine gut schließende Dose geben und nochmals leicht überzuckern.