

Vanillekipferl

Zutaten	Zubereitung
50 g Mandeln gemahlen 50 g. Haselnüsse gemahlen 200 g Mehl 70 g Zucker 1 Pr. Salz 200 g Butter	Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten
<ul style="list-style-type: none">• Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen• Backofen auf 190 °C vorheizen• Den Teig zu Hörnchen formen• Auf der mittleren Schiene ca. 10 min goldgelb backen	
5 P. Vanillezucker mit 1 Tasse gesiebttem Puderzucker mischen	

Nach dem Backen die Kipferl etwas abkühlen lassen und dann noch warm vorsichtig im Zucker wenden.