

# Vanillekipferl



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Einfache Art

### Zutaten:

40 dag Mehl  
25 dag Butter  
10 dag Staubzucker  
10 dag Mandeln

Vanillin-Staubzucker zum Wälzen

Backzeit: bei 180°C ca. 10-15 Minuten

## Wenigzeller Art

### Zutaten:

28 dag Mehl  
20 dag Butter  
5 dag Staubzucker  
7 dag Mandeln  
7 dag Haselnüsse  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 kleine Prise Zimt  
Evtl. Backpulver

Vanillin-Staubzucker zum Wälzen

Backzeit: bei 160°C ca. 10 Minuten



### Zubereitung bei beiden Varianten:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Danach sofort portionieren und zu Kipferl formen, denn wenn er rastet und kalt wird, brechen die Kipferl! Im Backrohr bei angegebener Temperatur backen. Die ausgekühlten Kipferl in Vanillin-Staubzucker wälzen und genießen!

*Gutes Gelingen*

*wünscht Ihnen*

*Anna-Maria Blumauer!*

