

**Zutaten:**

1 Päckchen Vanillezucker  
300 g weiche Butter  
160 g Staubzucker  
Zitronenabrieb  
1 Ei und 1 Dotter  
200 g Haselnüsse  
300 g Mehl

Staubzucker zum Bestreuen  
Marmelade zum Füllen



**Zubereitung:**

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb ca. 15 Minuten schaumig rühren.  
Abwechselnd Ei, Dotter und die Haselnüsse langsam unterrühren und zum Schluss  
das Mehl unterheben.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und kleine Kipferl auf ein Backblech setzen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 12-15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Marmelade bestreichen, zusammensetzen und mit Zucker  
bestreuen.

*Gutes Gelingen wünscht Bianca Pabst!*