

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!