



Feine Vanillekipferl

⌚ 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Auf einer Arbeitsfläche das gesiebte Mehl, Staubzucker, Zitronenschalen, Butter, Prise Salz und Walnüsse zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Zu einer Rolle formen und abgedeckt für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 3 Aus dem Teig kleine Kugeln formen und zu Kipferln mit verjüngten Enden formen.
- 4 Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Die Kipferl auf ein Backblech setzen und für ca. 15 Minuten hell backen.
- 5 Vanillezucker und Staubzucker vermischen und die noch warmen Kipferl im Zuckergemisch wälzen.

TIPP: Wer die Butter durch Margarine ersetzt, kann die Kekse auch vegan zubereiten!

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Glattes Mehl
200 g	Butter
70 g	Staubzucker
80 g	Walnüsse gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Zitronenschalen geschnitten

Zum Wälzen

100 g	Staubzucker
3 EL	♦ Vanillezucker Bourbon

