

Klassische Vanillekipferl

70—80 Min

Zutaten 30 Portionen

= Kotányi Produkte

160 g	Butter, Raumtemperatur
50 g	Zucker
1 TL	Vanille Bourbon Paste
70 g	Gemahlene Walnüsse
200 g	Universalmehl
1 Prise	Himalayasalz
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon

Zubereitung

1. Zucker, Butter und Bourbon-Vanillepaste in einer Schüssel etwa 5 Minuten lang vermengen, bis alles gut vermischt ist. Gemahlene Walnüsse, Mehl und Salz hinzufügen und zu einem glatten, weichen Teig kneten.
2. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 30 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer kleinen Rolle formen, die Enden spitz zulaufen lassen und zur typischen Halbmondform formen.
4. Die Kipferl auf das Backblech legen und genug Abstand lassen, ca. 5 cm. Für 10 Minuten backen.