



© S'INNVIERTEL Tourismus, Matthias Klugeberger



Innviertler Vanillekipferl

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 160 g Staubzucker
- 2 Pkg Vanillezucker
- 400 g Butter
- 200 g Haselnüsse

Zubereitung:

Zum Überzuckern 5 EL Staubzucker mit einem Packerl Vanillezucker mischen. Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Butter und die geriebenen Haselnüsse zu einem Teig verarbeiten und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und 1 – 1,5 cm dicke Scheiben mit einer Teigkarte herunterstechen. Die Scheibchen zu Kipferl formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 175 ° C für ca. 12-15 Minuten backen.

Die noch warmen Kipferl mit der Staubzucker-Vanille-Mischung bestreuen und abkühlen lassen.

© Rezept von Bäckerei ZISCHG Konditorei / Mettmach

S'INNVIERTEL Tourismus
Thermenplatz 2, 4943 Geinberg · Stelzhamerplatz 2, 4910 Ried/Inn
Tel +43 7723 8555 · innviertel-tourismus.at

