

Rezept des Monats

Vanillekipferln

Zutaten

- 30 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 7 Eidotter
- 560 g Butter
- 700 g Mehl
- 200g Staubzucker
- 400g geriebene Walnüsse (oder Mandeln/Haselnüsse)

ZUBEREITUNG

- Vanillezucker und Salz im Ei auflösen und mit Butter und Staubzucker mischen. Das Mehl und die Nüsse hinzufügen noch einmal durchmischen.
- Den Teig in eine Folie einwickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- Danach den Teig in Stangen (ca. 2,5 cm Durchmesser) rollen, ca. 1/2 cm dicke Scheiben herunterschneiden, rollen und zu Kipferl formen.
- Diese auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und bei 180 Grad hell backen.
- Die noch heißen Kipferl mit Vanillestaubzucker bestreuen, auskühlen lassen und nochmals anzuckern.

Gutes Gelingen wünschen Ihnen unser
Koch Simon und die Lanersbacher Hof-Küchenmannschaft!

