

Vanillekipferl (aus Österreich)

**300g Mehl,
110g gemahlene Haselnüsse,
90 g Zucker
200 Alsan**

und
mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig
verkneten. (Unbedingt Alsan-Margarine,
da diese sehr fest ist).

Den Teig zum Würfel formen, in Folie wickeln und für mind. eine Stunde in den
Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig herausnehmen und den Backofen auf
180°C vorheizen.

Den Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in 9 Teile teilen. Diese
zu kleinen rollen formen und in die Kipferl-typische Form biegen. Die Kipferl auf
ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für etwa 10 Minuten backen.
Anschließend etwas abkühlen lassen. (Achtung! Die Kipferl sind noch sehr weich
wenn sie aus dem Backofen kommen. Sie härten nach)

**70g Puderzucker
30g Vanillezucker**

und
vermischen und die Vanillekipferl darin wenden,
während sie noch lauwarm sind.

***Ergibt: 2 Bleche (ca. 85 Stck)
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Kühlzeit: mind. 1 Stunde
Backzeit: ca. 10 Minuten***