

Vanillekipferl

Meine Lieblingsplätzchen ☺



200 g Nüsse gemahlen
200 g Butter
225 g Mehl
125 g Puderzucker
1 Vanilleextrakt

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Teig gut kneten.

Teig aus der Schüssel nehmen und in gleichmäßige Portionen teilen.

Aus den kleinen Teigkugeln Kipferl formen (schmale Würstchen rollen und in eine halbmondförmige Form bringen).

Bei 160 ° Grad C ca. 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Herausnehmen im warmen Zustand in Puderzucker und Vanillezucker wenden.



Ever Michi