

VANILLEKIPFERL

HALBMONDFÖRMIGE PLÄTZCHEN
IM WEISSEN PUDERZUCKERKLEID

Sterneküche 

ZUTATEN

+ 100 g Haselnüsse	+ 5 Esslöffel Kristallzucker
+ 200 g Mehl	+ 3 Esslöffel Puderzucker
+ 80 g Zucker	+ 2 Päckchen Vanillezucker
+ 200 g Butter	
+ 1 Ei	

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verarbeiten Sie diese mit Hilfe eines Mixers zu einem Teig. Bei Bedarf den Teig noch einmal mit den Händen kurz durchkneten. Formen Sie den Teig anschließend zu einer Kugel, wickeln diesen in Frischhaltefolie und lassen ihn nun für ca. 2 - 4 Stunden im Kühlschrank ruhen.
2. Teilen Sie den Teig in kleine Portionen und formen kleine Kipferl daraus. Legen Sie nun die Kipferl auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech und schieben es bei einer Backtemperatur von 200° für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze). Anschließend abkühlen lassen.
3. Geben Sie den Kristall-, Puder- und Vanillezucker in eine Schüssel und mischen alles einmal um. Anschließend können Sie die fertig gebackenen Kipferl in der Zuckermischung hin- und herwenden - et voilà, fertig sind Ihre leckeren Kipferl im weißen Puderzuckerkleid.