



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Weihnachten

.....

Für: 60 Stück

.....

Verfasst von: Rosemarie Haider

.....

Zutaten

.....

300 G Mehl

.....

250 G Butter

.....

100 G Zucker

.....

150 G geriebene Walnüsse

.....

1 PRISE Salz

.....

Staubzucker und Vanillezucker zum Wälzen

.....

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Butter, geriebenen Walnüssen und Salz einen Mürbteig herstellen.
2. Über Nacht kühl rasten lassen.
3. Kipferl daraus formen und bei 180° C Ober-Unterhitze für 10-12 Minuten goldgelb backen.
4. Die Kipferl noch warm in Staub- und Vanillezucker wälzen.

Kipferl einige Tage abliegen lassen dann werden sie erst so richtig mürbe.