

# VANILLEKIPFERL

## ZUTATEN

### Teig

200 g Butter  
250 g Mehl  
40 g Walnüsse gerieben  
40 g Mandeln gerieben  
40 g Haselnüsse gerieben  
70 g Staubzucker  
1 TL Vanille Zucker  
echte Vanille

### Zum Wälzen

100 g Staubzucker  
30 g Vanillezucker  
echte Vanille

## ZUBEREITUNG

Aus allen Zutaten einen Mürbteig kneten. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und für 3-4 Stunden kaltstellen.

Fingerdicke Stränge rollen und kleine Teile herunter schneiden und daraus Kipferln formen.

Bei mittlerer Hitze ca. 160 °C backen für ca. 12 min.  
Die noch warmen Kipferln in der Staubzucker-, Vanillezucker-, Vanillemischung wälzen. *(Achtung: Die Kipferln dürfen nur warm, nicht mehr heiß sein, da sie sonst brechen.)*

DANACH EINFACH GENIESSEN!

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

