

Vanillekipferln

250 g g Mehl

200 g Butter

70 Puderzucker

100 g Walnüsse

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

Über Nacht oder mindestens ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Bei mittlerer Hitze ca 15 Minuten backen.

Die Kipferl müssen aufgehen und ein wenig Farbe bekommen.

Noch heiß mit etwa 250 g durchgeseihten Puderzucker, vermischt mit einer Packung Vanillezucker überstreuen.

Version #1

Erstellt: 2026-02-18 15:04:39 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 15:12:14 UTC von thomas