

Vanille- und Zimtkipferl

Zutaten:

- 275g Mehl
- 50 g ger. Mandeln
- 50 g ger. Haselnüsse
- 200g Butter
- 75g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Pr. Salz

- 75 g Zucker, Vanille und/oder Zimt zum Wälzen

Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen knetbaren Teig herstellen
- Unter eine Hälfte des Teiges 3 TL Zimt kneten
- Mind. 1 Std. kühl stellen (am besten über Nacht)
- Den Teig mithilfe von Ausrollhölzern 10 mm dick ausrollen und mit der Kipferl-Form ausstechen
- Auf einem mit Dauerbackfolie belegtem Backblech bei ca. 180° C etwa 10 Min. backen.
- Die Kipferl nach dem Backen in Zimtzucker bzw. Vanillezucker wälzen (solange sie noch warm sind!)

Guten Appetit!