

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Vanillekipferl

Für den Teig:

560 g Mehl
160 g Zucker
400 g Butter oder Margarine
200 g Haselnüsse, gemahlen oder Erdnüsse

Außerdem:

100 g Zucker
4 Pkt. Vanillezucker



Zubereitung

Mehl, Zucker und in kleine Stücke geschnittene Butter und die Nüsse zu einem Teig verkneten, 1 Std. kühlen. Eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden und diese zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Auf der zweiten Schiene von unten in heißen Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. goldgelb backen. Zucker und Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

