

Wiener Vanillekipferl

Zutaten

- 50 g geriebene Mandeln
- 50 g geriebene Haselnüsse
- 280 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter
- 3 Eigelb
- 5 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Tasse Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten außer Vanillezucker und Puderzucker zu einem Teig rühren. Für **2 Stunden kühlen**. Den Teig dann in bleistiftdicke Röllchen formen. Die Röllchen in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen biegen. **10 Minuten bei 170 Grad Umluft** backen. Den Vanillezucker mit dem Puderzucker mischen und die warmen Kipfel darin wenden.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki



Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:wiener_vanillekipferl

Last update: **15.12.2025 10:51**