

Vanillekipferl



weihnachten, vanillekipferl, kekse

- ① **Oje, da hat jemand beim Backen ganz schön gekleckert! Was könnte unter den Flecken stehen?**

Zutaten:

280g glattes

200 zimmerwarme Butter

100g Walnüsse

80g zucker

1 Vanillezucker

Staubzucker zum Wälzen

Vanillezucker zum Wälzen

- ② **Oje, das ist aber ein Durcheinander! Bringe die einzelnen Schritte in die richtige Reihenfolge. (1-6)**

Den Teig mit einer Teigkarte in einige gleich große Teile

abtrennen und daraus Rollen zu ca. 1,5 cm Durchmesser machen. Diese Rollen wiederum in kleine Stücke teilen und daraus Kipferln formen.

Vanillezucker und Staubzucker vermischen.

Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Alle Zutaten mischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und zwei Stunden rasten lassen.

Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ungefähr 15 Minuten backen.

Die noch heißen Vanillekipferl in der Zuckermischung wälzen.