Vanillekipferln (nach Schwiegermuttern)

Kategorien:	Backen, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Pralinen, Single, Snacks
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

28 dag griffiges oder Universalmehl
Etwas Salz
21 dag kalte Butter (Thea)
14 dag Nüsse
Vanillinzucker

Zubereitung

Das Mehl mit dem Staubzucker und etwas Salz am Brett vermischen.
Die kalte Thea (kalt deswegen, weil es sich besser verarbeiten läßt) mit dem Messer daraufschaben.
Dann mit dem Mehl- Zuckergemisch verbröseln.
Nun kommen die Nüsse dazu.
Jetzt rasch zu einem Teig verkneten und sofort verarbeiten. (Der Raum, die Küche, sollte kühl sein!)
Die fertig geformten Kipferln kommen nun auf ein mit Backblech ausgelegtes, doer gefettetes Backblech für etwa 8-10 Minuten ins heiße Rohr, (Umluft ca. 170 Grad),
bis sie ein wenig farbe bekommen haben.
Anschließend sofort noch heiß in Vanillinzucker mischen.