# Vanillekipferl

**Ein Rezept von Philipp Essl, Landgasthaus Essl.**

Vanillekipferl © Landgasthaus Essl

## Infos

Weihnachten

02:00 h Leicht

## Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem Teig kneten.
- Im Kühlschrank kalt werden lassen.
- Anschließend kurz geschmeidig kneten und zu Kipferl formen.
- Bei 160°C Umluft ca. 10-12 Minuten backen.
- Staubzucker nach Geschmack mit Vanille vermengen.
- Die warmen Kipferl darin wälzen.

## Zutaten

- 50 g geriebene Mandeln
- 50 g geriebene Haselnüsse
- 280 g glattes Mehl
- 70 g Staubzucker
- 200 g Butter
- 2 Eigelb
- Salz
- Vanille
- Staubzucker und

- Vanille zum Wälzen

Zutaten für 6 Portionen