

# Vanillekipferl

## Zutaten

Für --

50 g geriebene Mandeln  
50 g geriebene Haselnüsse  
280 g Mehl  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Butter  
2 Eigelb  
5 P. Vanillezucker  
1/2 Tasse Staubzucker

## Aufwand

ca. 60 - 90 Minuten

## Schwierigkeitsgrad

mittel

## Zubereitung

Mehl, Mandeln, Haselnüsse und Zucker auf ein Brett geben. Dazu die Prise Salz, die Butter in Flöckchen und die beiden Eigelb und alles zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig 2 Stunden in Folie gewickelt kalt stellen. Backofen auf 160 ° vorheizen.

Aus dem Teig Kipferl formen und auf Perfect Clean Backbleche auflegen und backen. Die noch warmen Kipferl in einem Gemisch aus Vanille- und Staubzucker vorsichtig wenden.

## Einstellungen

Heißluft Plus 160 °C

Dauer: 10 - 15 Minuten

Bis zu drei Bleche können gleichzeitig gebacken werden.