



# Vanillekipferl mit Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 71 kcal (322 kJ)  
Eiweiß: 1g                      Fett: 6g  
Kohlenhydrate: 6

## Zubereitungszeit:

etwa 45 Minuten (ohne Wartezeit)

## Zubereitung:

1. Mehl, Walnüsse, Salz, Zimt, Puder- und Vanillezucker, Butter und das Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Dann in Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen. Diese in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferl formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 180 Grad (E), Stufe 2 (G) oder 160 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen.
3. Butter schmelzen lassen. Beide Zuckersorten mischen. Die Vanille-Kipferl noch warm mit der Butter bestreichen und in dem Zucker wenden.

## Zutaten für 60 Portionen :

### Für den Teig:

300 g Mehl  
60 g gemahlene Walnüsse  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze Zimt  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 g kühle, gewürfelte Butter  
1 Eigelb

### Außerdem:

100 g Butter  
100 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker