

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