



Walnusskipferl



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	77 kcal/ 321 kJ	Fett:	5 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3,1 g
Kohlenhydrate:	7 g	ungesättigte Fettsäuren:	1,9 g

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. In einer Küchenmaschine Mehl, Walnüsse, Salz, Zimt und Puderzucker vermischen. Vanille und Eier unterrühren. Die Butter hinzufügen und alle Zutaten zu einem Teig verrühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens zwei Stunden und bis zu zwei Tage kalt stellen.
2. Den Ofen auf 160 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 140 Grad) vorheizen. Den Teig fingerdick ausrollen und Rollen formen. Diese in ca. 6 cm lange Stücke schneiden, zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
3. Im vorgeheizten Ofen für 10 bis 12 Minuten oder bis die Unterseite der Kipferl leicht braun wird backen. Anschließend mit warmer Butter bestreichen und in dem Vanillezucker rollen. Die Kipferl auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Zutaten für 60 Portionen :

280 g Mehl
100 g kalifornische Walnüsse, gemahlen
1/4 TL Salz
1/4 TL Zimt
110 g Puderzucker
1 TL Vanille
2 Eier
225 g kalte Butter
55 g Butter, geschmolzen
75 g Vanillezucker