



Zutaten

- 100 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 200 g Mehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei

Backen

Bourbon-Vanille-Kipferl

Entdecken Sie unser Rezept für zarte Bourbon-Vanille-Kipferl. Jetzt nachbacken und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr köstliche Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Mark einer Vanillestange
2. Prise Salz und Zitronenabrieb
3. Vanillepuderzucker zum Bestäuben
4. Puderzucker, Vanillemark, Salz und Zitronenabrieb mit der weichen Butter verrühren, dabei das Ei hinzugeben. Die gemahlenen Haselnüsse und das Mehl unter die Buttermasse arbeiten.
5. Den Teig für mindestens eine Stunde gut kühlen. Anschließend den Teig zu dünnen Rollen formen, diese in 3 cm lange Stücke schneiden und in der Handfläche zu Halbmonden formen. Auf ein Backblech geben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Die Kipferl sollten dabei kaum Farbe annehmen. Wenn das Gebäck ausgekühlt ist, mit dem Vanillepuderzucker bestäuben.