

# Vanillekipferl

## Zutaten:

- 70g weißer Zucker
- 1 Prise Salz
- 280g Dinkelmehl
- 50g gemahlene Mandeln
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 210g gekühlte Butter
- zum Bestäuben:
  - 100g Puderzucker
  - 100g weißer Zucker
  - 1 Pck. Vanillezucker

## Zubereitung:

- alle Zutaten mischen
- die in Stückchen geschnittene Butter zufügen und mit der Mehlmischung krümelig reiben und zu einem Teig zusammenfügen
- aus dem Teig 3 Rollen mit einem 2cm-Durchmesser formen
- zugedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
- nach der Ruhezeit die Teigrollen in fingerdicke Streifen schneiden
- mit bemehlten Händen Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- bei 175°C (Umluft) mind. 15 Minuten backen
- Puder-, Weiß- und Vanillezucker gut vermischen
- die noch warmen Kipferl mit Hilfe von 2 Gabeln vorsichtig in der Puderzuckermischung wenden