**Vanillekipferl** (ergibt 1400g Hörnchen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten Teig** | **Materialien** |
| 560g Mehl | große Schüssel |
| 160g Zucker | Kochlöffel |
| 400g Butter oder Margarine | Waage |
| 200g gemahlene Hasel- o. Erdnüsse | Backblech + Backpapier |
| **nach dem Backen** | |
| 100g Zucker | Schüssel |
| 4 Pkt. Vanillezucker | Küchenwaage |

**Hinweis für den Teig**

fertigen Teig

1 Stunde - bei Butter oder Margarine) oder

über Nacht - nur bei Margarine – Butter wird zu hart

in den Kühlschrank stellen

**Zubereitung für den Teig**

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen kneten
2. 1h kühlen
3. eine Rolle formen
4. Stücke abschneiden und zu Kipferl formen
5. auf 2. Schiene mit **Unterhitze bei 175°C** ca. 15min goldgelb backen

**danach**

1. Zucker und Vanillezucker mischen
2. gerade gebackene Kipferl darin wenden
3. auskühlen lassen

**Guten Appetit**