



Weihnachtskekse

Vanillekipferl

Zutaten:

28 dag Dinkelmehl (ausgesiebt) E
20 dag Butter E
10 dag Rohrzucker E
10 dag Walnüsse E
1 TL Kardamom
feinen Rohrzucker und Vanillepulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verkneten und den Teig einige Stunden rasten lassen.
Auf einem Holzbrett (Nudelbrett) eine dicke Wurst ausrollen und kleine Stücke schneiden. Kipferl formen und im vorgeheizten Backrohr bei ca 180° etwa 10 Minuten backen.

Noch warm, aber nicht heiß, in dem Vanillezucker/Rohrzucker-Gemisch wenden.