

Vanillekipferl mit Walnüssen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Weiche Butter
1		Vanilleschote
50	Gramm	Walnusskerne
100	Gramm	Puderzucker
125	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1		Eigelb (Größe M)
		Mehl für die Arbeitsfläche
		Frischhaltefolie

Anleitung:

Walnüsse fein mahlen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herausschaben. Butter und 50 g Puderzucker cremig weiß aufschlagen. Nüsse, Mehl, Salz, Hälfte Vanillemark und Eigelb zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 EL Puderzucker und übriges Vanillemark mischen. Den Plätzchenteig in kirschgroße Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu ca. 8 cm langen Hörnchen formen. Die Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Kipferl abkühlen lassen und die noch warmen Plätzchen mit dem Vanille-Puderzucker bestäuben.

Tip: Vanillekipferl sind der Weihnachtsklassiker schlechthin.

Wer bereits Anfang Dezember in Produktion geht, kann die Kekse einfach in einer luftdicht schließenden Box aufbewahren. So halten sich die Leckerbissen auch bis Weihnachten - vorausgesetzt, man isst sie nicht vorher alle schon auf!