

# Walnuss - Kipferl

Kategorien: Plätzchen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Gesiebter Puderzucker
1	Messersp.	Gemahlener Zimt
		Mark aus 1 Vanillestange
1	Prise	Salz
1		Eigelb
250	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
100	Gramm	Gemahlene Walnusskerne
50	Gramm	Walnüsse fein gehackt

## Anleitung:

Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben. Puderzucker, Zimt, Mark aus Vanillestange, Salz, Eigelb, Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz durcharbeiten. Walnusskerne auf mittlerer Stufe unterkneten. Den Teig einige Stunden kalt stellen. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, dabei in den geh. Walnüssen rollen. Die Rollen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner ausrollen.

Als Hörnchen auf ein Backblech legen. Ober-/Unterhitze: 170 - 200 °C (vorgeheizt) Die Walnusskipferl sofort nach dem Backen mit 50 g zerlassener Butter bestreichen. 50 g Puderzucker mit 1 Päckchen Vanillin-Zucker mischen und über die Kipferl sieben oder die Spitzen in Schokoladenglasur tauchen.