



Bourbon Vanille Kipferl

Zutaten Risotto:

100 g Puderzucker
200 g Butter
200 g Mehl
150 g geröstete und
gemahlene Haselnüsse
1 Mark einer Vanillestange
1 Ei
Prise Salz
Schalenabrieb 1/2 Zitrone
Vanillepuderzucker zum Bestäuben

So wird's gemacht

Puderzucker, Vanillemark, Salz und Zitronenabrieb mit der weichen Butter schaumig rühren, dabei das Ei hinzugeben. Zeitgleich die Haselnüsse im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten rösten, dann auskühlen lassen und in ein Küchentuch einschlagen. Die Nüsse nun aneinander reiben, so daß sich die Schale löst und anschließend die geschälten Haselnüsse mahlen. Nun das Mehl, sowie die gemahlene Nüsse unter die Buttermasse arbeiten und den Teig für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig zu Rollen mit einem Durchmesser von 2 cm formen, diese in 1 cm lange Stücke schneiden und in der Handfläche zu Halbmonden formen.

Auf ein Backblech geben und bei 175 Grad ca. 8-10 Minuten backen. Die Kipferl sollten dabei kaum Farbe annehmen. Wenn das Gebäck ausgekühlt ist mit dem Vanillepuderzucker bestäuben.

VORBEREITUNGSZEIT: ca. 1,5 Stunden

ROLLEN & BACKEN: ca. 45 Minuten