# Vanillekipfel

**Kategorie**: Backwaren

**Zutaten**:

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g gemahlende Mandeln
- 50 g gemahlende Haselnüsse
- 200 g Butter
- 2 Eigelbe
- 5 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Puderzucker
- Klarsichtfolie, Backpapier

**Zubreitung**:

Mehl, Zucker, Salz, Mandeln, Nüsse, Butter und Eigelbe gut verkneten. Teig in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen. Teig durchkneten, zu Rollen ( ca. 3 cm)formen, in Scheiben schneiden, zu Kipfeln biegen.

Backblech mit Backpapier belegen, Kipfel darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 10 Minuten auf mittleren Schiene backen.

Vanillin- und Puderzucker mischen und die noch warmen Kipfel darin wälzen.