

## Vanille-Kipferl

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

### Teig

4/5 Pk (200g) weiche Margarine  
110g Zucker  
260g Weizenmehl  
1 Stange Vanille  
1/2 Pk (100g) gemahlene Haselnüsse

### Zum Bestreuen:

2-3 EL Zucker

- Margarine, Zucker, Mehl und das ausgeschabte Mark der Vanilleschote zu einem Teig kneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.
- Aus dem Teig längliche Röllchen formen und zu Kipferln gebogen auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Bei 175°C auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten backen.
- Die noch warmen Plätzchen vorsichtig vom Backblech lösen, mit dem Zucker bestreuen oder darin wälzen und zum Abkühlen auf ein Gitter legen.