



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

# Vanillekipferl nach Rezeptur von Mutter Hilde



## ZUTATEN:

- 280 g (glattes) Mehl
- 210 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 100 g geriebene Mandeln
- Staubzucker und Vanillezucker (vermischt) zum Wälzen

**Tipp:** Wenn mehrere Personen, (Freunde, Bekannte, Verwandte, ...) mitessen sollen, gleich die doppelte Menge an Zutaten nehmen!

## ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für die Vanillekipferl rasch zu einem Teig verarbeiten (Mürbteig). Die fertige Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Den Teig für die Vanillekipferl anschließend daumendick rollen, entweder als eine ganze Rolle oder nacheinander kurze Rollen. Aus der Vanillekipferl-Rolle ca. 2 cm große Stücke schneiden und zu Kipferl formen. Auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Backblech, legen und bei Mittelhitze ca. 20 Minuten backen. Tipp: Auf genug Abstand zwischen den Vanillekipferl achten, da diese in der Hitze des Backofens noch etwas aufgehen können!
3. Die noch heißen Vanillekipferl - vorsichtig - in mit Vanillezucker vermengten Staubzucker wälzen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag  
**#SchlossSeggauVanillekipferl** mit uns teilen.