



Vanillekipferl ohne Nüsse

<https://danielas-foodblog.de/vanillekipferl-ohne-nuesse/>

Reicht für:
20 Vanillekipferl

Zutaten:
40 g weißer Zucker 120 g Butter
1 Eigelb
150 g Mehl
40 g Speisestärke
1 Päckchen Vanille- oder Vanillinzucker
zum Wälzen: 3 EL Vanille- oder Vanillinzucker

Zubereitung:
Alle Zutaten (außer der zum Wälzen) in eine Schüssel geben und mit Knethaken zu verkneten. Danach nochmals mit den Händen gut durchkneten und abdeckt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Aus dem Teig 20 Walnuss-große Kugeln formen. Diese etwas flach drücken und ausrollen. Die Spitzen nach innen biegen und so die Vanillekipferl formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kipferl darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad für etwa 18 bis 20 Minuten backen lassen. Auf einem Rost etwas abkühlen lassen und die Vanillekipferl noch warm im Vanillezucker wälzen.

Vorsicht, die Kipferl sind warm noch sehr zerbrechlich!