

# Vanillekipferl

Gesamtzeit **90 Min.** 60 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

80 Portion(en)

<b>300 g</b>	Weizenmehl, glatt
<b>200 g</b>	Butter, zimmerwarm
<b>100 g</b>	gemahlene Haselnüsse
<b>70 g</b>	Staubzucker
<b>16 g</b>	Vanillezucker
<b>1 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce

zum Bestreuen:

<b>60 g</b>	Staubzucker
<b>8 g</b>	Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

### Schritt 2

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

### Schritt 3

Den Teig in fingerdicke Rollen formen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Mit der flachen Hand ausrollen, die Enden etwas dünner und zu Kipferl formen.

### Schritt 4

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen.

### Schritt 5

Die Vanillekipferl noch warm in Vanille-Staubzucker wenden oder mit Vanille-Staubzucker bestreuen.