

Vanillekipferl

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

ZUTATEN

80 Portion(en)

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

zum Bestreuen:

60 g	Staubzucker
8 g	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.