



# S'INN VIERTEL

Tourismus

## Innviertler Vanillekipferl

© S'INNVIERTEL Tourismus · Matthias Klugeberger

IN  
ECHTZEIT! URLAUB

### Innviertler Vanillekipferl

#### Zutaten:

500 g Mehl  
160 g Staubzucker  
2 Pkg Vanillezucker  
400 g Butter  
200 g Haselnüsse

#### Zubereitung:

Zum Überzuckern 5 EL Staubzucker mit einem Packerl Vanillezucker mischen. Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Butter und die geriebenen Haselnüsse zu einem Teig verarbeiten und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und 1 – 1,5 cm dicke Scheiben mit einer Teigkarte herunterstechen. Die Scheibchen zu Kipferl formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 175 ° C für ca. 12-15 Minuten backen.

Die noch warmen Kipferl mit der Staubzucker-Vanille-Mischung bestreuen und abkühlen lassen.

© Rezept von Bäckerei ZISCHG Konditorei / Mettmach

S'INNVIERTEL Tourismus  
Thermenplatz 2, 4943 Geinberg · Stelzhamerplatz 2, 4910 Ried/1.  
Tel +43 7723 8555 · innviertel-tourismus.at

