

Rezept

## Vanillekipferl mit Haselnüssen

Ein Rezept von Vanillekipferl mit Haselnüssen, am 09.06.2026

### Zutaten

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| <b>250 g</b> Mehl                 | <b>1 Msp.</b> Backpulver        |
| <b>125 g</b> Zucker               | <b>2 Päckchen</b> Vanillezucker |
| <b>2</b> Eier                     | <b>200 g</b> weiche Butter      |
| <b>125 g</b> gemahlene Haselnüsse | <b>3 EL</b> Zucker              |
| <b>4 Päckchen</b> Vanillezucker   |                                 |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 70 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

### Zubereitung

1. Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Butter und Nüssen einen Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

---

2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Den Teig zu 2 cm dicken Rollen formen und in 1,5 cm lange Stücke schneiden. Stücke zu kleinen Würstchen rollen, die Enden dabei dünn formen. Zum Hörnchen biegen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. leicht braun backen.

---

3. In einer Schüssel Zucker und Vanillezucker mischen und die heißen Kipferl mit der Oberseite hineindrücken.