

# Vanillekipferl

## Zutaten für ein Backblech:

- 300g Mehl
- 90g Zucker
- 200g Margarine
- 110g gemahlene Haselnüsse
- 3 Päckchen Vanille-Zucker und/ oder eine frische Vanille Schote
- 70g Puderzucker

## Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Margarine und die gemahlene Haselnüsse zu einem Teig verkneten. Die Margarine sollte möglichst weich sein und nicht frisch aus dem Kühlschrank kommen, damit sich der Teig besser kneten lässt.
- Den Teig eine halbe Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Teig auf einer „bemehlten“ Fläche in ca. 1,5 cm dicke lange Rollen formen. In gleich lange Stücke (etwa 4 bis 5cm) zerschneiden und diesen mit den Händen zu Halbmonden weiter formen. Die fertig geformten „Halbmonde“ dann auf dem Backblech verteilen und 15 Minuten im Ofen backen.
- Zum Schluss nur noch den Vanille- und Puderzucker zusammenmischen und die Kipferl darin wenden und fertig sind sie: Leckere vegane Vanille Kipferl!