

Zuckerstangerl à la Vanillekipferl

Zutaten für 2 Backbleche

200 g Mehl glatt
150 g Butter (kühlschranksalt)
100 g Staubzucker
150 g geriebene Walnüsse
2 Eidotter
1 Packung Vanillezucker
2 Msp. rote Lebensmittelfarbe

Zum Bestreuen

1 Packung Vanillezucker
ca. 50 g Staubzucker

Zubereitung

- Alle Zutaten rasch miteinander verkneten, zu einer Rolle (mit ca. 4-5 cm Durchmesser) formen, mit Frischhaltefolie oder Butterpapier umwickeln und ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig anschließend in gleichmäßig große Teile teilen, jedes Stück zu einer dünnen, fingerdicken Rolle mit ca. 5 cm Länge ausrollen und ein Ende zu einem Haken formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 10 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit auf einem Blatt Papier 5 mm breite und 10 cm lange schräge Streifen zeichnen und mit einem Stanleymesser jeden 2. Streifen ausschneiden.
- Vanillezucker und Staubzucker gut miteinander vermengen.
- Auf die noch warmen Zuckerstangerl das Blatt Papier mit den ausgeschnittenen Streifen legen und mit Hilfe eines Siebs die Stangerl mit Staubzucker bestreuen.