

Vanillekipferl mit Dinkel (auch für Diabetiker)



Zutaten

- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 300 g Butter
- 200 g geriebene [Haselnüsse](#)
- 100 g [Staubzucker](#) *)
- 2 Dotter + 1 Prise [Salz](#)
- 3 EL Vanillezucker und 150 g Staubzucker **) zum Wälzen.

Zubereitung

Das Mehl in einer Schüssel geben, Butter blättrig hineinschneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig 60 Min. im Kühlschrank rasten lassen. Die Kipferl formen, auf ein befettetes Backblech geben und bei 180 °C ca. goldbraun backen. Vanillezucker und Staubzucker vermengen. Anschließend die heißen Kipferl in der Zuckermischung wälzen.

*) Stevia & Co. nicht geeignet, da Süßstoffe nicht das Volumen von Zucker haben

**) es kann auch Stevia & Co. verwendet werden