

Lebkuchen - Kipferl.

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

1	Pack.	Lebkuchengewürz
200	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
150	Gramm	Gemahlene Mandeln
125	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

1 TL Lebkuchengewürz und 25 g Puderzucker beiseite stellen!!!

Das Mehl mit restlichem Lebkuchengewürz , Butter, Mandeln und Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und kühl stellen. Den Teig zu 3 Rollen von 25 cm Länge formen. In ungefähr 1,5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln formen. Dazu die Stücke zu Rollen formen, die an den Enden dünner werden. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Kipferln daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C auf der zweiten Schubleiste von unten backen. Restlichen Puderzucker und restliches Lebkuchengewürz mischen und über die ausgekühlten Kipferln sieben.

Tipp: Die Kipferln schmecken auch mit Kufertüre überzogen. Dazu 100 g Kuvertüre lauwarm schmelzen, abkühlen lassen, wieder leicht erwärmen und die Kipferln hineintauchen!!!

Mmmmmmmh Lecker!

Zubereitungszeit: 30 Minuten Kühlzeit: 1 Stunde Backzeit: 12-14 min