

Dreierlei - Kipferl

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 70 Stück

275	Gramm	Mehl	
50	Gramm	Mandel(n), gemahlen	
50	Gramm	Haselnüsse, gemahlen	
50	Gramm	Zucker	
1	Pack.	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	
2		Eigelb	
200	Gramm	Butter	
		Evtl. Zitronenschale, unbehandelt, Abgerieben oder Aroma (Zitronenaroma)	
		Evtl. Kakaopulver	
		Evtl. Lebkuchengewürz	
		Evtl. Orangenschale, unbehandelt, abgerieben Oder Aroma (Orangenaroma)	
		Evtl. Kaffeepulver, instant	

Anleitung:

Die Zutaten Mehl bis Butter zu einem Teig verkneten. Den Teig in 3 gleiche Teile teilen und nach Geschmack aromatisieren. Ohne Aroma hat man normale Vanillekipferl. Dann die Teige 1 Stunde kühl stellen.

Nun die Plätzchen nach Belieben formen (z. B. Kugeln formen und mit einer Gabel flach drücken, Kipferl formen, längliche Plätzchen ...). Bei 200°C 10 min. backen.

Danach direkt in passenden Zuckermischungen wälzen. Z. B. Zucker mit Lebkuchengewürz mischen, oder Cappuccinopulver für die Kaffeearomatische Variante. Für die Zitronen- oder Orangenaromatische Variante schmeckt eine Glasur aus Saft und Puderzucker super! Für die Kakaokipferl nehme ich Kuvertüre.

Wer Erdnüsse mag: Statt der Nüsse gemahlene Erdnüsse nehmen, ist auch sehr lecker! Aus diesem Rezept bekommt man insgesamt ca. 70 Plätzchen.

Ich mache immer direkt die doppelte Menge.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe