

Gewürz - Kipferl

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Stück

200	Gramm	Dinkelmehl
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
4	Essl.	Flüssiger Honig
150	Gramm	Butter
1/2	Teel.	Zimt
2	Messersp.	Lebkuchengewürz

ZUM BESTREICHEN

Honig u. gem. Mandeln

Anleitung:

Alle Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Etwa 1 Std. kühl stellen. Aus dem Teig Kipferl formen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten backen. Anschließend mit Honig bestreichen und mit gemahlene Mandeln bestreuen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Kühlzeit: 60 Min.

Backzeit: 10 Min.