

Ingwer - Hörnchen (Kipferln)

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Portionen

| | | |
|-----|-------|------------------------------------|
| 125 | Gramm | Butter |
| 180 | Gramm | Mehl |
| 35 | Gramm | Puderzucker |
| 50 | Gramm | Mandel(n) (weiß, fein gemahlen) |
| 1 | | Eigelb, (Kl M) |
| 1 | Teel. | Ingwerpulver |
| 50 | Gramm | Ingwer, kandiert sehr fein gehackt |
| 1 | | Eiweiß |
| 50 | Gramm | Puderzucker, zum Einstreuen |

Anleitung:

das etwas andere Kipferl Mit den ersten sechs Zutaten einen Mürbeteig nach Vorschrift herstellen. Teig etwa zwei Stunden kalt stellen.

Den Teig geschmeidig arbeiten und in 1 cm starke Stränge rollen. 8 cm lange Stücke einteilen und damit die Hörnchen formen. Die Hörnchen wieder kühl stellen bis sie fest sind. Leicht mit dem Eiweiß bestreichen und mit dem fein gehackten, kandierte Ingwer einstreuen. Bei mäßiger Hitze etwa 160°C in ca. 10 Min. goldgelb backen. Noch heiß, mit wenig Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe