

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