

Tee - Anis - Kipferl

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig, Gewürz

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

100	Gramm	Butter (kalt)
140	Gramm	Dinkelmehl (Type 630)
40	Gramm	Zucker (fein)
1	Stück	Bio-Eigelb
35	Gramm	Mandeln
15	Gramm	Kokosraspeln
1/2	Teel.	Anis (gemahlen)
1	Prise	Salz

FÜR DEN TEE-ZUCKER

1	Essl.	Earl Grey (lose)
1/2	Teel.	Anis (gemahlen)
50	Gramm	Zucker

Anleitung:

FÜR DEN TEIG: BUTTER KLEIN WURFELN. BUTTERWURFEL, MEHL, ZUCKER, EIGELB, MANDELN, KOKOS, ANIS UND SALZ ZUERST MIT DEN KNETHAKEN DES HANDRUHRERS, DANN MIT DEN HÄNDEN ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN.

Teig halbieren und daraus 2 Rollen (à etwa 20 cm Länge) formen. In Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 2 Stunden kalt stellen. Teigrollen am besten mit einem Messer mit Wellenschliff in je 20 Scheiben schneiden. Scheiben mit den Händen zu einer Kugel, dann zu einer etwa 5 cm langen, an den Enden spitz zulaufenden Rolle formen. Rollen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und dabei zu Hörnchen formen. Diese auf dem Blech für etwa 20 Minuten kalt stellen, damit sie später beim Backen besser ihre Form behalten.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Kipferl im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 12-15 Minuten backen.

FÜR DEN TEEZUCKER: TEEBLÄTTER, ANIS UND 1 EL ZUCKER IM BLITZHACKER ODER IN EINEM MÖRSEER FEIN MAHLEN. DIE MISCHUNG UNTER DEN RESTLICHEN ZUCKER RÜHREN UND IN EINEN GROSSEN TIEFEN TELLER GEBEN

Die Kipferl aus dem Backofen nehmen und das Blech auf einem Kuchengitter noch etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Die Kipferl nacheinander und noch warm vorsichtig mit 2 Teelöffeln im Teezucker wälzen. Vorsicht, sie sind sehr mürrbe und zerbrechen schnell! Kipferl auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. TIPP! Die Kipferl bleiben in einer gut schließenden Dose und mit Backpapier zwischen den Lagen etwa vier Wochen frisch.