

Mandel - Honig - Kipferln

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl
280	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
1		Vanillezucker
80	Gramm	Flüssiger honig
150	Gramm	Geschälte gemahlene mandeln
2	Tropfen	Mandelaroma
1		Ei
150	Gramm	Brauner zucker

Anleitung:

Mehl mit Butter,weißem Zucker,Vanillezucker,50g Honig,Mandeln,Aroma und Ei verkneten.über Nacht kalt stellen. Ofen auf 180° vorheizen. Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in 8 stücke teilen.Jedes Stück zu einem 1,5cm dicken Strang ausrollen.Jeden Strang in 7cm lange Stücke teilen.Die Stücke zu Hörnchen formen und im abstand von 3cm auf das Blech legen. Etwa 15 min.backen.noch heiß mit dem restlichen Honig bestreichen und in braunem Zucker wälzen.