

## Vanillekipferl aus Frischgemahlenem Dinkel

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                                      |
|-----|-------|--------------------------------------|
| 260 | Gramm | Dinkel; fein gemahlen                |
| 1   |       | Eigelb                               |
| 1   | Spur  | Meersalz                             |
| 2   | Teel. | Vanillepulver; oder -mark            |
| 60  | Gramm | Akazienhonig                         |
| 100 | Gramm | Mandeln; ohne Schale und<br>Gemahlen |
| 200 | Gramm | Butter; evtl. weniger                |

### Anleitung:

Aus allen Zutaten rasch einen Muerbeteig (Knetteig) bereiten, diesen fuer mind. 30 Minuten in den Kuehlschrank Stellen. Den Teig zu einer Rolle formen, jeweils eine Kleine Menge abnehmen Und mit den Handflaechen kleine "Kipferl" formen.

Die Kipferl auf ein eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten Backen.

### Quelle:

\*RK\* von Konrad heizmann 25,02,04