

Spekulatius - Kipferl

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 70 Stück

300	Gramm	Mehl
125	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mandel(n), gemahlen
200	Gramm	Butter
3		Ei(er), davon das Eigelb
1	Pack.	Spekulatius - Gewürz (16g)
3	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1	Teel.	Zimt
100	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Mehl, Zucker, Mandeln, Butter, Eigelbe, Spekulatius-Gewürz, 1 Päckchen Vanillezucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kaltstellen. Backofen vorheizen. Aus dem Teig kleine, ca. 6 cm lange Stränge formen und zu Hörnchen (Kipferln) biegen. Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Einschubleiste 13 - 18 Minuten bei 175 Grad backen. Aus Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker und Zimt eine Mischung zubereiten und die Kipferln noch warm darin vorsichtig wenden. Die abgekühlten Spekulatius-Kipferl lassen sich gut in luftdichten Behältern aufbewahren.