

# Zimt - Kipferl

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Buchweizen; fein gemahlen
100	Gramm	Weizen; fein gemahlen
100	Gramm	Haselnuesse; fein gemahlen
3	Teel.	Zimt
125	Gramm	Margarine; kalt
100	Gramm	Honig

## *ZUM BESTREICHEN/GARNIEREN*

---

Honig  
Sesam  
Pistazien  
Sonnenblumenkerne  
Pinienkerne

### Anleitung:

Weizen und Haselnuesse mit dem Zimt mischen. Die in Stuecke Geschnittene kalte Margarine zugeben und alles mit den Haenden Zerbroeseln (daher ist es wichtig, dass die Margarine wirklich kalt Ist). Dann Honig zugeben und gut durchkneten. Eine Stunde kuehlstellen. Teig zu Rollen formen, in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden und Hoernchen formen. Mit etwas Honig bestreichen, in Sesam, Pistazien, Sonneblumenkerne oder Pinienkerne druecken, die Kipferl auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 190 GradC ca. 10 Minuten Backen.

Beachten: die Kipferl sollen zuerst erkalten und fest werden, bevor Man sie vom Papier nimmt.

### Quelle:

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