

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchenkipferln

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Weihnachten, Advent

1 P. Lebkuchengewürz (15 g)	150 g Mandeln (gemahlen)
200 g Mehl	125 g Puderzucker
200 g Butter oder Margarine	

1 TL Lebkuchengewürz beiseite stellen. Mehl mit restlichem Lebkuchengewürz, Fett, Mandeln und 100 g Puderzucker mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln, 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Teig dann zu 3 Rollen von 25 cm Länge formen. In ungefähr 1,5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kipferln darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

12 - 15 Minuten

Die Kipferln auf dem Blech kalt werden lassen.

25 g Puderzucker und 1 TL Lebkuchengewürz mischen, über die Kipferln sieben.

Ergibt ca. 50 Stück