



Mohnkipferl (ca. 30 Stück)

Rezept von Theresa Schopf - Käfer Backstube

Zutaten

130 g Mehl
110 g Butter
35 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln
½ Prise Salz
1 EL Mohn
3 EL Puderzucker

Zubereitung

- Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel verkneten.
 - Mehl sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln zum Butter-Zucker-Gemisch geben. Zu einem glatten Teig verkneten.
 - Für eine optimale Weiterverarbeitung zu einem gleichmäßig dicken Strang rollen und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
 - In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze (160° C Umluft/Gas Stufe 3) vorheizen.
 - Von dem gerollten Strang ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und diese Scheiben in ebenfalls ca. 6-7 cm lange und gleichmäßige Stränge rollen (an den Enden etwas dünner werden lassen).
 - Zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
 - Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.
 - Herausnehmen, noch heiß mit Mohn und Puderzucker bestäuben und abkühlen lassen.
- 