# Honig-Mandel-Kipferl

Was ist die Steigerung von Vanillekipferl? Die sündhaft leckeren Honig-Mandel-Kipferl, ganz leicht zu backen mit diesem tollen Rezept!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 12,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 350 g | Mehl |
| 250 g | Butter |
| 100 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 100 g | Honig |
| 150 g | Mandeln (gemahlene) |
| 4 Tropfen | Mandelaroma |
| 1 Stk. | Ei |
| 150 g | Zucker (braunen) |

## Zubereitung

1. Für die Honig-Mandel-Kipferl als erstes das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter kleiner schneiden und über dem Mehl verteilen. Vanillezucker, Zucker, gemahlene Mandeln, Mandelaroma, Ei und die Hälfte des Honigs ebenfalls zufügen. Alle Zutaten solange verkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Schüssel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Am Folgetag das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig Portionen abteilen und daraus Stränge rollen (etwa fingerdick). Stücke mit 5 Zentimetern Länge abteilen und zu Kipferl formen. Diese auf dem Blech verteilen und auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit den übrigen Honig erwärmen, sodass er flüssiger wird und sich gut auftragen lässt. Den braunen Zucker in eine Schale füllen. Nach der Backzeit die Kipferl aus

dem Ofen nehmen und sofort mit dem Honig bepinseln, anschließend rundum in dem braunen Zucker wälzen. Abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Anstelle der Honigglasur kann man die Honig-Mandel-Kipferl auch mit Zuckerguss oder flüssiger Schokolade überziehen oder einfach mit Staubzucker bestreuen.