Ingwerkipferl

Ein tolles Rezept für raffinierte Weihnachtsplätzchen: feine Ingwerkipferl mit geriebenen Mandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

80 g	Staubzucker
160 g	Butter (zimmerwarm)
200 g	Mehl (glatt)
80 g	Mandeln (fein gerieben)
1 Messerspitze	Ingwer
1 Stk.	Vanilleschote
100 g	Vanillezucker (zum Wälzen)
100 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Ein ganz besonderes Gebäck sind die **Ingwerkipferl**. Butter mit Staubzucker versetzen. Backrohr auf 170 Grad Celsius einstellen.

2. Ein Messer schneidet die Vanilleschote längs auf und schabt das Mark heraus. Dazu den Messerrücken verwenden. Mehl, Vanillemark, Ingwer wie auch geriebene Mandeln unter die Butter mengen und zu einem Teig verarbeiten. Der Teig sollte im Anschluss 2 Stunden ruhen.

3. Mithilfe einer Teigkarte den Teig einteilen und Rollen mit 1,5 Zentimeter Durchmesser formen. Aus den Rollen gleichgroße Stücke und Kipferl formen. Backpapier auf ein Backblech legen und die Kipferl darauf positionieren.

4. Im Backofen für 15 Minuten backen. Staubzucker, Vanillezucker mischen und über die frisch gebackenen Kipferl streuen.

Tipp

Durch gekühltes Mehl umgeht man die Gefahr, dass die Ingwerkipferl zu schnell brandig werden. Zu den Kipferln einen Portwein oder Sherry reichen.