# Marzipankipferl

Wem Vanillekipferl auf Dauer zu langweilig sind, sollte mal dieses Rezept für Marzipankipferl ausprobieren - eine wirklich leckere Alternative zum Klassiker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 1,9 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Rohmarzipan |
| 150 g | Staubzucker |
| 120 g | Butter |
| 1 Stk. | Ei |
| 120 g | Haselnüsse (gemahlene) |
| 250 g | Mehl |
| 1 EL | Speisestärke |
| 3 Packungen | Vanillezucker |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 2 EL | Sauerrahm |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Wälzen) |

## Zubereitung

1. Für die Marzipankipferl die Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden. Mit Butter, Zucker und Ei verkneten. Dann nach und nach die gemahlenen Haselnüsse, Mehl, Stärke, Vanillezucker, Backpulver und Sauerrahm unterrühren.

2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde lang ruhen lassen. Anschließend den Teig in mehrere Portionen teilen und diese zu Rollen formen.

3. Jede Teigrolle in gleich große Stücke teilen und diese in die typische Kipferl-Form biegen. Mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15-20

Minuten vor dem offenen Fenster ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kipferl dann darin 10-12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In Staubzucker wälzen und servieren.

## Tipp

Wer mag, kann Marzipankipferl auch in dunkle Kuvertüre tauchen, anstatt sie in Staubzucker zu wälzen.