Zimtkipferl

Die vorzüglichen Zimtkipferl dürfen auf keinen Keksteller fehlen. Mit diesem Rezept gelingen die süßen Kipferl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

200 g	Butter
75 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
1 Stk.	Ei
220 g	Mehl
80 g	Haselnüsse (gemahlen)
	Zimt (zum Wälzen)
	Zucker (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die **Zimtkipferl** die zimmerwarme Butter mit Staubzucker cremig rühren. Das Ei, Mehl, Zimt, gemahlene Haselnüsse und Salz zugeben und zu einem Teig kneten.

2. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Backbleche mit Backpapier belegen.

4. Jetzt den Teig in zirka 3cm dicke Rollen formen. Die Teigrollen in Scheiben schneiden und Kipferl formen.

5. Im Backofen etwa 10 Minuten backen. Darauf ein Auge werfen, dass sie nicht zu dunkel werden.

6. Zucker mit Zimt verwischen und die noch heißen Zimtkipferl in der Mischung wälzen. Danach auskühlen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp