



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 200 g Weizenmehl
- 50 g geriebene Nüsse
- 50 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- Vanillezucker
- 150 g Butter

**Mein persönlicher Tipp**

Backzeiten: Zeitangaben sind immer nur ein Richtwert, denn nicht jedes Backrohr bäckt gleich. Deshalb ist – „Auf Sicht backen!“ wichtig – d.h. die Bäckerei immer im Auge behalten.:

**Romana Schneider-Lenz**

Referentin für Ernährung in Linz

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlagen Kekse & selbstgemachte Naschereien*

**Kipferlvariationen**

**Zubereitung**

- Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten.
- Den Teig zu einer Rolle formen und davon kleine Stücke abschneiden.
- Jedes Teigstück zuerst in der Handfläche zu einer Kugel formen, dann auf der Arbeitsfläche mit den Fingern zu ca. 4 cm langen Stangerl rollen und zu Kipferl formen.
- Dabei darauf achten, dass die Enden nicht zu spitz bzw. zu dünn sind (verbrennen sonst beim Backen leicht).
- Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft backen, bis die Kipferlspitzen etwas Farbe bekommen.
- Je nach Größe ca. 12-15 Minuten backen.
- Die Kipferl nach dem Backen in Staubzucker-Vanillezucker-Mischung wälzen bzw. damit anzuckern.

**Kürbiskernkipferl:** Beim Grundteig die Nüsse durch geriebene Kürbiskerne ersetzen und mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl „färben“.

**Mohn-Zimt-Kipferl:** Nüsse beim Grundteig durch Mohn (Grau-, Weiß- oder Blaumohn) ersetzen und mit etwas Zimtpulver „würzen“.

**Kaffee-Kipferl:** Teig mit etwas Löskaffeepulver aromatisieren.

**Rosen-Nuss-Kardamom-Kipferl:** Den Teig mit fein geriebenen Nüssen, etwas gemahlenem Kardamom herstellen und mit fein gemahlene Rosenblüten und einigen Tropfen Rosenöl (echtes ätherisches Öl) „parfümieren“ – in Rosenzucker wälzen.