

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 bakt 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: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*

Kipferlvariationen



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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 gemahlenen Rosenblüten und einigen Tropfen Rosenöl (echtes ätherisches Öl) „parfümieren“ – in Rosenzucker wälzen.