

Kardamom-Kipferl

Zubereitung

1. Mehl und Mandeln häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb hineingeben, Butter in kleinen Stückchen dazu. Salz, Zitronenschale, Kardamom, Puderzucker und Vanillezucker auf dem Rand verteilen. Mit einem Messer (oder dem Rührhaken) alles erst bröselig mischen / verhacken, dann mit der Hand oder dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten.

2. Mindesten drei Stunden kalt stellen.

3. Aus dem Teig Rollen formen (Ø ca. 3 cm) und ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden. Zu Kipferln formen und mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.

4. Im vorgeheizten Ofen (170°C Umluft, zweite Schiene von unten) ca. 10 – 12 Minuten backen.

Nach Wunsch: Die Kipferl in den zwei Zuckersorten wälzen.



Zutaten

300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 Eigelb
200 g kalte Butter
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
½ bis 1 TL gemahlener Kardamom
90 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker

Nach Wunsch:

50 g feinsten Zucker
50 g Puderzucker