

Rezept des Monats - Dezember 2021

Haselnuss-Zimt Kipferl

Zutaten:

- 300g **Dinkelmehl***
- 1 Msp. **Backpulver***
- 80g **Zucker***
- 1 Prise **Salz***
- ½ TL **Zimt***
- 100g gemahlene **Haselnüsse***
- 200g Butter
- 1 Ei



Zum Wenden:

- 150g **Zucker***
- 2TL **Zimt***

*im Laden erhältlich



UNVERPACKT
von **DAHOAM**

Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz, Zimt, gemahlene Haselnüsse, das Ei und die Butter in Flöckchen dazu geben. Alles mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, mit Bienenwachspapier abdecken und ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
- Den Teig halbieren, daraus lange Rollen formen und diese in gleichgroße Stücke schneiden, die etwa 11-12g schwer sind. Aus den Teigstücken auf der bemehlten Arbeitsfläche spitz zulaufende Röllchen formen und diese dann zu Kipferl biegen. Auf die Backbleche setzen. In den Ofen schieben und ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.
- In der Zwischenzeit den Zucker und Zimt mischen.
- Die Kipferl aus dem Ofen nehmen und noch heiß im Zimtzucker wenden. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

von DAHOAM e.V.

Mozartstr. 71, 85276 Pfaffenhofen – www.von-dahoam.de