

Vollkorn - Dinkel - Mandel - Kipferl

- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Für Vollkorn - Liebhaber

Zutaten

- Für ca. 50 - 60 Stück:
- 150 g Dinkel-Vollkornmehl
- 150 g Mandeln gemahlen
- 150 g weiche Butter
- 75 g brauner Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- Zum Wälzen:
- Mark 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker oder Vanillepaste
- Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die Butter mit dem Rohrzucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und den Eigelben schaumig rühren. Nach und nach das Dinkelmehl und die gemahlene Mandeln dazu geben. Zu einem glatten Teig verkneten, 10 min. ruhen lassen.

Schritt3

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4 Rollen formen und in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt4

Diese zu kleinen, an den Enden dünner zulaufenden Würstchen rollen, eben die typische Kipferl Form geben.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf das Backblech setzen, zunächst 90 min. kühl stellen.

Schritt6

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen und die Kipferl 15 min. auf der untersten Schiene hellgelb backen.

Schritt7

Vanillemark, Vanillezucker oder Vanillepaste mischen und die noch warmen Kipferl wälzen; danach noch einmal mit Puderzucker bestäuben.

Schritt8

Halten sich mindestens 1 - 2 Wochen in einer gut verschlossenen Keksdose.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vollkorn-dinkel-mandel-kipferl/>