



Zimtkipferl

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	175 g
Mandeln, gemahlen	100 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Puderzucker	80 g
Salz	
Zimt	2 TL
Zucker	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Butter würfeln und in einer Schüssel mit Mandeln, Mehl, Puderzucker, Salz und 1 TL Zimt rasch glatt verkneten.
2. Teig in etwa 45 Portionen teilen und jede zwischen den Händen zu einem kleinen Strang rollen, dann als Kipferl sichelförmig auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen.
3. Bleche nacheinander im Backofen ca. 10–12 Min. knusprig backen.
4. Inzwischen in einer Schüssel Zucker mit Zimt mischen. Zimtkipferl kurz auf dem Blech abkühlen lassen, noch lauwarm im Zimtzucker wenden und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	317 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	20 g