

# Zimt-Kipferl

Mit knusprige Zimtkipferl aus knusprigem Mürbeteig mit gemahlenem Zimt und Puderzucker Weihnachten versüßen.

etwa 100 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 TL gemahlener Zimt

2 Eigelb (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

### Zum Bestreuen:

20 g Puderzucker

1 TL gemahlener Zimt

## Wie backe ich leckere Zimt-Kipferl?:

### ① Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in flach drücken und abgedeckt etwa 30 Min. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

- ② Den Teig zu einer Rolle formen und in 5 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einer etwa 40 cm langen Rolle formen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Jedes Stück mit leicht bemehlten Händen zu knapp 5 cm langen Röllchen mit spitzen Enden formen und zu Hörnchen gebogen auf das Backblech legen. Backblech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 10 Min.**



**3 Bestreuen:**

Zimtkipferl mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Puderzucker mit Zimt mischen und die noch warmen Kipferl damit bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Puderzucker sieben und mit 1 TL Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die die Enden der Kipferl hineintauchen, am Rand abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen.
- Die Kipferl können bis zu 3 Wochen vorher vorbereitet werden.

