

REZEPT FÜR ORANGENKIPFERL



ORANGENKIPFERL

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 50 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g gemahlene Mandeln
- 280 g Mehl
- 90 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Msp. Salz
- 2 EL fein abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
- Mark von 1 Vanilleschote
- 200 g Butter
- 3 Eigelb
- 125 g SweetFamily Puderzucker



3335

ZUBEREITUNG

69 Kcal	1 Gramm	8 Gramm	4 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mandeln, Mehl, Zucker, Salz, die Hälfte der Orangenschale und Vanillemark mischen. Butter würfeln und zufügen, grob vermengen. Eigelbe zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Rolle formen und eingewickelt einige Stunden oder über Nacht kühl stellen.

2. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen. Teigrolle in ca. 50 gleichgroße Stücke teilen. Mit gekühlten Händen daraus Kipferln (Hörnchen) formen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Blechweise im heißen Ofen ca. 10 Minuten hell backen.

3. Puderzucker sieben und mit restlicher Orangenschale mischen. Kipferl noch warm vorsichtig darin wälzen und auskühlen lassen.