





Zutaten Für 40 Plätzchen

- 2 Eier
- 250 g Alnatura Weizenmehl Type 405 + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 100 g Alnatura Haselnüsse gemahlen
- 2 Msp Alnatura Bourbonvanille gemahlen
- 100 g Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 200 g kalte Alnatura Süßrahmbutter
- 5 g Alnatura Espresso ganze Bohne
- 30 g Alnatura Puderzucker

Tipp: Anstelle des Weizenmehls kann auch Dinkelmehl Type 630 verwendet werden.

* Das Eiweiß kann für die Kokos- oder Walnuss-Cranberry-Quinoa-Makronen verwendet werden.

Zubereitung Zubereitungszeit ca. 25 min + 2 h Kühlzeit + 20 min Backzeit pro Blech

- 1. Eier trennen. Eiweiße kühlen und anderweitig verwenden*. Eigelbe zusammen mit Mehl, Haselnüssen, Vanille, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Butterflöckchen darüber verteilen und alles mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig verkneten.
- 2. Teig halbieren und zu 2 Rollen mit 3 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 h im Kühlschrank kühlen.
- 3. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Teig darauflegen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Teigscheiben auf der bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand zu an den Enden spitz zulaufenden Rollen formen und zu Kipferln biegen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen und je 20 min auf der mittleren Schiene im Ofen backen.
- 4. Währenddessen die Espressobohnen im Mörser sehr fein mahlen. Puderzucker und gemahlenen Espresso in einem tiefen Teller vermischen. Die Kipferl auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, vorsichtig im Puderzucker wenden und dann auskühlen lassen.