

## Adventkipferl

### Zutaten:

270 g feines Dinkelmehl, 220 g Butter, 80 g Mandeln (gerieben), 90 g Staubzucker,  
1 Pkg. Vanillezucker, 1 Messerspitze Kardamom, 1 Messerspitze Zimt, 1 Prise Salz,

Zum Wälzen: heller Rohrzucker mit Staubzucker vermischen, etwas Vanillezucker dazu

### Zubereitung:

Die gemahlenden Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und mit den restlichen Zutaten zu einem Mürbteig kneten. Teig zugedeckt mindestens 1 Std. kühl rasten lassen.

Den Teig zu einer Rolle formen, kleine Stücke abstechen und zu Kipferl formen. Auf ein Backblech legen und kalt stellen.

Die Kipferl bei 160°C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Backen die heißen Kipferl in der Zuckermischung wälzen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!