



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Winter

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

500 G glattes Mehl

.....

400 G kalte Butter

.....

200 G geriebener Graumohn

.....

100 G Staubzucker

.....

2 Eidotter

.....

2 PKG Vanillezucker

.....

1 TL gemahlener Zimt

.....

1 PRISE Salz

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig mit einer Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Aus dem Teig fingerdicke Stangerl rollen und in 3 cm breite Stückerl schneiden.
4. Die Stückerl zu Kipferl formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad für eine Viertelstunde backen.
6. Dann das Blech aus dem Backrohr nehmen und sofort mit Staubzucker bestreuen.