



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 einwicklen 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 Bleck 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.