

Kardamom Nusskipferl

ZUTATEN:

50 g Haselnüsse oder Mandeln
100 g Butter, kalt
50 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 EL Espressopulver, löslich
1 1/2 TL Kardamom, gem.
1 Eigelb
150 g Mehl

Zum Bestäuben:

2 EL Kakao

Zubereitung:

Haselnüsse in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 mahlen. Umfüllen und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Auf einen Teller umfüllen und abkühlen lassen.

Butter, in Stücken, in den Mixtopf geben. Puderzucker, Salz, Espressopulver, Kardamom und Eigelb zugeben und 10 Sek./Stufe 4 verrühren.

Geröstete Nüsse und Mehl zugeben und erneut 10 Sek./Stufe 4 verrühren.

Den bröseligen Teig auf die Arbeitsfläche geben und von Hand zu einer Kugel kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig haselnussgroße Portionen abstechen und in den warmen Handflächen zuerst zu kleinen Kugeln rollen, dann zu kleinen Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes

Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C

Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Min. backen.

Hinweis: Sollten die Kipferl beim Biegen brechen, kleinere Portionen nehmen!

Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und mit Kakao bestäuben.

Rezept von mixgenuss.de