



## Haferflocken-Gewürzkipferl

Ergibt: ca. 50 Plätzchen

### Zutaten:

180 g Mandelmehl aus ungeschälten  
Mandeln, teilentölt  
1 Msp Salz  
1 TL Backpulver  
230 g Butter, weich  
330 g brauner Zucker oder brauner Xucker  
1 Ei, Größe L  
1 TL Vanilleextrakt

1 TL Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
200 g Haferflocken  
150 g Schokotröpfchen  
110 g gehackte Nüsse, z. B. Pekannüsse oder  
Walnüsse  
optional: Kuvertüre & Nussbruch

### Zubereitung

1. Das Mandelmehl mit dem Salz und Backpulver mischen.
2. Die Butter mit dem braunen Zucker schaumig rühren, dann Ei, Vanilleextrakt, Zimt und Lebkuchengewürz hinzufügen und alles gut verrühren
3. Die Mehlmischung langsam unterheben, bis sie vollständig vermischt ist.
4. Nun die Haferflocken, Schokotröpfchen und Nüsse vorsichtig unterheben
5. Den Teig abdecken und gut 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
6. Danach den Backofen auf 180 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig mit der Hand zu Kipferln formen und diese auf die Bleche setzen.
8. 10–12 Minuten backen. Dann auskühlen lassen und nach Belieben verzieren. Ich habe sie in Edelbitter-Kuvertüre getaucht und Haselnussbruch darüber gestreut.