



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.