

Mandel-Marzipan-Kipferl

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten für 14-16 Stück

- 120 g Mandeln, am besten frisch gemahlen
- 100 g Dinkel oder Buchweizenmehl
- 1/3 TL Bourbon Vanille, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- 50 ml Hafermilch
- 80 ml Ahornsirup oder Dattelsirup, Grad A
- 200 Marzipan
- 50 g grob gehackte Mandeln



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Zubereitung

1. Die Mandeln mit dem Mehl, Vanille und Salz in einer großen Schüssel vermengen.
2. Die Hafermilch und den Ahornsirup zugeben und vermengen.
3. Die Marzipanmasse mit den Finger zerbröseln und mit den Händen in den Teig hineinkneten.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
5. Mit feuchten Händen aus dem Teig etwa 10-12 Kipferl formen. Dafür den Teig zuerst am besten in den Handflächen zu Kugeln rollen und diese dann zu Kipferl formen. Auf dem Blech verteilen.
6. Die grob gehackten Mandeln in die Kipferl hineindrücken. Die Kipferl etwa 12-14 Minuten goldbraun backen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit etwas Staubzucker besieben.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

