

Orangenkipferl

Rezept für 50 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	75 g
Margarine / Thea	200 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Orangenschale	Etwas / nach Bedarf
Gemahlene / Geriebene Mandeln	100 g
Feinkristallzucker	100 g

Zubereitung:

Mehl, Vanillezucker, Orangenschale, Staubzucker, Mandeln und Margarine mit dem Knethaken des Mixers gut vermischen.

Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferl formen. Auf ein Backblech legen und bei 160 Grad ca. 10 min. backen.

Zucker mit Orangenschale mischen und die Kipferl noch heiss in dieser Mischung wälzen.

Tipp: Wer es klasisch mag, einfach mit Vanillezucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1613-Orangenkipferl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at