

Alexandra Seidel

ZUTATEN

Teig:

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 130 g Puderzucker oder Zucker
- Abrieb von 2 Zitronen
- 2 Eigelb
- 50 g gemahlener Mohn

Für die Verzierung

- Zuckerguss (fertig oder selbst angerührt aus Puderzucker und Zitronensaft)
- Weiße Schokolade
- Weihnachtsstreu (optional)

Zitronen Mohn Kipferl

ZUBEREITUNG

50 Stück

- Alle Zutaten vom Teig verkneten.
- Der Teig muss nicht gekühlt werden und kann direkt verarbeitet werden. Je weicher der Teig, desto leichter lässt er sich in die Form drücken oder von Hand formen.
- Kipferl in eine Silikonform füllen oder klassisch per Hand formen.
- Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze etwa 8 bis 10 Minuten backen, bis sie leicht Farbe bekommen.
- Vollständig auskühlen lassen.
- Die Kipferl in Zuckerguss tauchen. Entweder nur die Enden, oder ganz, Ich hab beides gemacht.
- Mit weißer Schokolade überziehen und nach Wunsch verzieren.