

SKÖN OCH KREATIV

Chai-Kipferl

ZUTATEN

(für etwa 40 Stück, je nach Größe)

50 ml Milch
3 Beutel Chai-Tee

50 g gemahlene Mandeln
125 g Mehl
40 g Puderzucker
1 Vanilleextrakt
75 g Butter

4 EL Puderzucker
1 TL Zimt
1 EL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Die Milch erwärmen und anschließend vom Herd nehmen. Den Chai-Tee darin ziehen lassen und das für etwa 30 Minuten, sodass er ein starkes Aroma hat. Die Milch vollständig abkühlen lassen.

Mandeln, Mehl, Puderzucker, Vanilleextrakt und Butter in eine Schüssel geben und zum Schluss die Chai-Milch hinzufügen. Alles miteinander vermengen und daraus einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig als Kugel in Frischhaltefolie packen und für etwa 1 Stunde kühlen.

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und Backbleche vorbereiten. Anschließend den Teig herausnehmen einmal kurz durchkneten und dann in zwei Hälften teilen. Aus beiden Stücken eine Rolle formen, die im Durchmesser etwa 1,5 - 2 cm dick ist. Hier gilt wie auch für die Tonka-Kipferl, wenn ihr diese größer haben wollt, die Rolle einfach nicht so dünn formen. Danach die Rolle in kleine Stücke schneiden, die etwa 2,5 cm lang sind. Daraus könnt ihr nun die Kipferl formen. Diese dann auf das Blech setzen und ca 10 Minuten backen. Die Kipferl sollten nicht zu dunkel werden. Während der Backzeit schon einmal Puderzucker, Vanillezucker und Zimt in eine kleine Schüssel geben und vermengen. Die heißen Chai-Kipferl nach dem Backen direkt in der Zucker-Mischung wälzen und dann auf ein Gitter zum Auskühlen legen.