Lecker Ingwerkipferl mit gemahlenen Mandeln

Für ca. 50 Kipferl:

100 g BioGourmet Rohrohrzucker
10 ml BioGourmet Sesamöl
190 g weiche Butter
2 Eigelbe
270 g Weizenmehl
130 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
3 TL BioGourmet Ingwersaft
70 g fein gehackter, kandierter Ingwer
Etwas Rohrzucker zum Wälzen

Mit diesem erprobten Rezept für lecker Ingwerkipferl mit gemahlenen Mandeln bleibt Ihnen jeglicher Stress fern, die Hörnchen schmecken nämlich traumhaft gut! Nach Belieben kann der Rezeptur auch noch etwas Orangenöl hinzugefügt werden. Andere wiederum geben noch etwas Zimt oder Kardamompulver hinzu, um den Geschmack abzurunden. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Freude bei der Zubereitung und viel Genuss!

Zubereitung

Den Rohrzucker mit dem Öl und der Butter cremig aufschlagen, dann die Eigelbe und den BioGourmet Ingwersaft zugeben. Das Mehl sieben, mit Mandeln und Salz mischen und zusammen mit dem kandierten Ingwer nur kurz unter die Buttermasse kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf 160 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Nach dem Kühlen von dem Teig walnussgroße Stücke abstechen, zu kleinen Halbmonden formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Sind mehrere Bleche nötig, sollten diese einzeln jeweils für 20 Minuten gebacken werden, bis die Kipferl goldbraun sind. Zum Schluss die lecker Ingwerkipferl mit Mandeln im Zucker wälzen, solange sie noch warm sind. Wir wünschen viel Freude bei der Zubereitung!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte