

KARDAMOM-GIPFELI

ZUTATEN

Für 50-55 Stück

Backpapier für das Blech

Teig:

200 g Butter, weich

100 g Zucker

1/2 Päckchen Vanillezucker

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

1/2-1 TL Kardamompulver

1 Msp. Salz

1 Eigelb

100 g geschälte, gemahlene Mandeln

250 g Mehl

50 g Zucker



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Vanillemark, Kardamom, Salz und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mandeln und Mehl mischen, zugeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig zu 1 cm dicken Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden. Gipfeli formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 9-11 Minuten backen.

4 Die noch heissen Gipfeli im Zucker wenden, auskühlen lassen.

