

Makronenkipferl:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

10 dag geriebene, geschälte Mandeln
10 dag geriebene Haselnüsse
10 dag geriebene Walnüsse
3 Eier
30 dag Stabzucker
3 Handvoll Brösel
cirka 150-200 g Mandelblättchen zum Wälzen



Zubereitung:

Alles, bis auf die Mandelblättchen, zu einem Teig verkneten und cirka 20 Minuten rasten lassen.

Wie Vanillekipferl formen und in den Mandelblättchen wälzen.

Bei cirka 160°C etwa 14 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen die Spitzen der Kipferl in Schokoglasur tauchen.



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Christian Teitler*

