

Chia-Vanillekipferl

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
50 g Chia Samen
125 g Butter, weich
35 g Agavendicksaft
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
50 g Mandeln, gemahlen
1 Prise Salz

Dekoration:

50 g Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
etwa 1 EL Chia Samen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier auslegen. Einen runden Ausstecher (Ø 5 cm) bereitstellen.

2 Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Den Teig kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken, dann funktioniert das Ausstechen leichter. Mit einem runden Ausstecher zuerst einen Taler, dann ca. 1,5 cm breite Kipferl ausstechen. Die Kipferl aufs Backblech legen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofen für ca. 12 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 12 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Kipferl wiederholen.

3 Dekoration:

Die Glasur schmelzen und beliebig auf die erkalteten Kipferl spritzen und mit Chia Samen bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut verschliessbaren Dosen sind die Kipferl ca. 2 Wochen haltbar.
- Der Agavendicksaft kann durch 40 g braunen Zucker ersetzt werden.

