
Dinkel-Lebkuchen-Kipferl

reicht für ca. 50 Stück

140g Dinkelmehl
100g gemahlene Mandeln
125g vegane Margarine
65g Rohrzucker
1 TL Lebkuchengewürz

2 EL Puderzucker
1 Prise Lebkuchengewürz



Die Margarine mit dem Zucker und dem Lebkuchengewürz schaumig rühren, dann die Mandeln und das Mehl (am besten einmal gesiebt) einarbeiten und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 min in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Nach der Kühlzeit den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in mehrere Portionen aufteilen. Daraus ca. 4cm dicke Rollen formen, das hilft, die benötigte Teigmenge pro Kipferl besser abzuschätzen. Jetzt von den Rollen immer jeweils ein Scheibchen abschneiden und zwischen den Handflächen zu Kipferln rollen. Für die typische Form einfach die Mitte etwas dicker lassen und die Enden etwas spitzer machen. Die Keksrohlinge mit etwas Abstand auf die Bleche legen und während das erste Blech für ca. 12-15 Minuten backt, auch das zweite Blech füllen.

Die Kipferl bleiben sehr hell, also nicht darauf warten, dass sie Farbe bekommen.

Während die Kekse auf einem Gitter auskühlen den Puderzucker mit dem Lebkuchengewürz mischen und die kalten Kipferl damit bestäuben.