

formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175 °C ca. 10-15 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut.

Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.

Tipp: Die Bleche am besten einzeln backen, da sie sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt.

In einer Blechdose sind die Kipferl ca. 6 Wochen haltbar.

---

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 40 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kcal p. P.</b>	ca. 4461

---