

# ORANGENKIPFERLN



## ORANGENKIPFERLN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

60 Min.

### Zutaten

- 100 g geschälte, sehr fein gemahlene Mandeln
- 280 g Mehl
- 90 g SweetFamily Feiner Zucker
- 200 g weiche Butter
- 150 g SweetFamily Zucker, gemischt mit 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Msp Salz
- 2 EL feingeriebene Schale von unbehandelten Orangen
- Mark einer Vanilleschote
- 3 Eigelb



9

### ZUBEREITUNG

69

Kcal

pro Stück ca.

1

Gramm

Eiweiß

8

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

Fett

### Teig zubereiten:

Mandeln, Mehl, SweetFamily Zucker, Salz, Orangenschale und Vanillemark auf eine Arbeitsplatte geben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Mit einem großen Küchenmesser durchhacken, Eigelb zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag aus dem Teig eine Rolle formen und in etwa 50 gleichgroße Stücke teilen. Aus den Stücken Kiperln formen und auf Backpapier legen.

### Backen:

Den Backofen auf 190 °C, Gas Stufe 2 - 3, vorheizen. Die Kiperln in etwa 10 Minuten sehr hell ausbacken. Noch warm in Vanillezucker wälzen. Diese Orangenkiperln sind sehr zart und zerbrechlich.

**Obst:** Orange