

# Lebkuchenkipferl

**Zarte und mürbe Plätzchen mit feinem Lebkuchengeschmack!**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp**



200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu den Mischungen.

80g Kartoffelstärke

1 Prise Salz

130g gemahlene Mandeln oder Nüsse

80g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

200g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

1 gestrichener TL Xanthan oder 1,5 TL Apfelpektin

2 TL Lebkuchengewürz

1 Ei

## Zur Dekoration:

80g dunkle Schokolade (ggf. laktosefrei)

gemahlene Pistazien

1. Mehl, Kartoffelstärke, Salz, Mandeln oder Nüsse, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan oder Apfelpektin und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und mischen.

2. Butter und Ei zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

3. Den Teig etwa 30 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Aus dem Teig Rollen formen und kleine, gleichmäßige Stücke abschneiden. Jedes Teigstück zu einem Kipferl formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 10 – 12 Minuten hell backen. Die Kipferl sind direkt aus dem Ofen SEHR weich! Deshalb die Plätzchen auf dem Blech auskühlen lassen.

5. Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit besprenkeln. Sofort mit Pistazien bestreuen und trocknen lassen. Die Plätzchen in eine Keksdose geben.

**Milchfrei – Tipp:** 180g vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Für die Dekoration auf eine vegane Schokolade zurückgreifen.

