# Lebkuchenkipferl

**Zutaten für etwa 50 Stück:**




**Teig:**
10 g Lebkuchengewürz
200 g Mehl
200 g Butter oder Margarine
150 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker

**Außerdem:**
25 g Puderzucker

**Zubereitung:**
1 Teelöffel vom Lebkuchengewürz beiseite stellen und mit 25 g Puderzucker vermischen.
Für den Teig das Mehl mit restlichem Lebkuchengewürz, Butter oder Margarine, Mandeln und Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten.
Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
Den Teig zu 3 Rollen von 25 cm Länge formen. In 1,5cm lange Stücke schneiden und zu Kipferl formen (Die Stücke zu Rollen formen, die an den Enden dünner werden).
Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kipferl darauf setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 190°C auf der mittleren Schiene etwa 12-14 Minuten backen.

Plätzchen etwas abkühlen lassen und mit dem Lebkuchen-Puderzuckergemisch bestäuben.

**Tipp:**
Die Kipferl schmecken auch mit Kuvertüre überzogen. Dazu 100 g Kuvertüre im Wasserbad auf 35°C erwärmen und die Kipferln hineintauchen.