

Mohnkipferl Glutenfrei

Zutaten für ca. 80 Kipferl:

Teig:

50 g	Reismehl
80 g	Hafermehl
90 g	Maisstärke
60 g	Tapiokastärke
100 g	Puderzucker
10 g	Johannisbrotkern-
mehl	
130 g	Mohn, gemahlen
200 g	Butter, weich
100 g	Eier (2 Stück)
5 g	Salz
5 g	Zitronenabrieb

ca. 830 g Gesamtteig

Für die Dekoration:

Weißer und dunkler Kuvertüre zum Garnieren

Zubereitung:

Teig:

Zuerst die trockenen Zutaten mischen, Butter und Eier dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig abdecken und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.

Den Teig zu Strängen rollen, diese in Stücke schneiden und dann zu Kipferl formen. Dann die Kipferl auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen und nach Anleitung backen.

Dekorieren:

Nach dem Backen die Kipferl auskühlen lassen und anschließend mit Kuvertüre garnieren.



Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: 10 – 12 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 130 °C
Ofen eingeschaltet lassen
Backzeit: 10 – 12 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: 10 – 12 Minuten