

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Lebkuchenkipferl

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Backen, Kekse, Vollwert, Weihnachten

---

100 g Dinkelvollkornmehl, fein - gemahlen	3 Teel.	Lebkuchengewürz
100 g Buchweizenmehl, fein - gemahlen	125 g	Butter
100 g Haselnüsse, fein gemahlen	100 g	Agavendicksaft
	5 Essl.	Honig zum Bestreichen
	100 g	Gehackte Pistazienkerne

---

Dinkelmehl, Buchweizenmehl, Haselnüsse und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Butter in Stücke schneiden, in die Schüssel geben, mit den anderen Zutaten vermengen und mit den Händen zerbröseln.

Agavendicksaft hinzugeben, den Teig gut durchkneten und eine Stunde kühl stellen. Aus dem Teig zwei Rollen formen, diese in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Hörnchen formen. Die Kipferl mit Honig bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Backblech mit Backtrennpapier auslegen, die Kipferl darauf legen und bei 180 Grad im Backofen etwa 10-15 Minuten backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen, das Backpapier vorsichtig herunter ziehen und die Kipferl darauf auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 60-70 Minuten + 60 Minuten zum Kühlen.