

# ★ Mohn-Kipferl

Zutaten für ca. 90 Stück:

170 g Weizenmehl  
1 Messerspitze Backpulver  
85 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanille-Zucker  
2 Eigelb  
140 g Butter oder Margarine  
70 g Mohnsamen

Für den Guss:

ca. 100 g Puderzucker  
Saft einer frischen Orange

Backzeit: etwa 7 Minuten

Zubereitung:

Backofen auf mittlerer Hitze vorheizen und das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Mehl mit Backpulver und Puderzucker auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Haufen sieben. In die Mitte eine Kuhle drücken und die übrigen Zutaten hinzufügen, kräftig durchkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen. Danach in 8 gleich große Portionen teilen und jeweils zu bleistiftdicken Rollen formen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Stücke an den Enden etwas dünner rollen, zu Hörnchen formen und auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben.

Die Mohn-Kipferl mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Guss: Puderzucker in eine Schale geben und mit etwas Saft einer frischen Orange vermischen. Die Enden der Kipferl eintauchen, auf Backpapier legen und den Guss fest werden lassen.

