

Adventkipferl perfekt zur adventlichen Kaffeejause

Teig:

- 500g Mehl (Dinkel oder glatt)
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- Zitronenzesten
- 2 EL Rum
- 1 Ei
- Salz
- 1/2p Frischgerm oder 1 p Trockengeram
- 200 ml lauwarme Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig abschlagen und zugedeckt bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen.

200 g Butter erweichen, brauner Zucker, Zimt, eine Handvoll geriebene Nüsse, geriebenen Lebkuchen oder sonstige Kekse (Ich nehme einfach die Weihnachtskekse die nicht so schön geworden sind) Lebkuchengewürz oder Zimt.

Teiglinge zu ca 120 g auswiegen und zu Kugel schleifen – ca 10 Minuten rasten lassen danach oval ausrollen und mit der erweichten Butter dick bestreichen. Jetzt mit geriebenen Nüssen und Keksbrösel, Zucker und Gewürz bestreuen. Dann das untere Drittel zur Mitte einschlagen und mit dem Teigrad im oberen Drittel Streifen schneiden. Von unten nach oben einrollen und zu einem Kipferl formen. Nochmals mit Butter bestreichen und in die zum Beispiel Lebkuchenbröserl drücken.

Bei 180 Grad Ober-Unterhitze ca 20 Minuten backen.