

Rezept 040 : Linzerkipferl

Zutaten :

250g Butter oder Margarine
150g Staubzucker
3 Eidotter
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillinzucker
Zitronensaft einer halben Zitrone
350g Mehl Universal
200g Marillenmarmelade (oder Aprikosenmarmelade)
100g Schokoglasur

Zubereitung :

Die weiche Butter mit dem Staubzucker , Eidotter, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren.
Den Zitronensaft unterrühren.
Das Mehl langsam unter die Schaummasse rühren.
Backblech mit Backpapier belegen oder einfetten.
Den Teig in einen Spritzsack füllen und Kipferln vorsichtig auf das Backblech spritzen - dazwischen einen Abstand lassen !
Je nach Größe ca. 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C goldbraun backen.
Kipferln auskühlen lassen.
Jeweils ein Kipferl mit Marmelade bestreichen und ein zweites Kipferl darauf "kleben".
Beide Enden in (warme) Schokoglasur tunken.

Guten Geschmack !