

Linzer - Kipferl

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter oder Margarine
150	Gramm	Staubzucker
3		Eidotter (Eigelb)
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
		Zitronensaft (von 1/2 Zitrone)
350	Gramm	Mehl (griffig oder universal)
200	Gramm	Marillenmarmelade (Aprikosenkonfitüre)
100	Gramm	Schokoglasur

Anleitung:

Die weiche Butter (Margarine) mit dem Staubzucker, Eidotter, Salz und Vanillezucker schaumig rühren.

Zitronensaft unterrühren. Das Mehl langsam unter die Schaummasse rühren. Backblech mit Backpapier belegen oder mit Butter (Margarine) einfetten. Den Teig in einen Spritzsack füllen und Kipferln vorsichtig auf das Backblech spritzen (nicht zu eng beisammen). Je nach Größe ca. 10 - 15 Min. im vorgeheiztem Backrohr bei ca. 180°C (Gas: Stufe 2 - 3) goldbraun backen. Kipferln auskühlen lassen. Jeweils ein Kipferl mit Marmelade (Konfitüre) bestreichen und ein zweites darauf legen. Beide Enden des Kipferls in Schokoglasur tunken. Natürlich kann für die Linzerkipferl auch andere Marmelade (Konfitüre) verwendet werden z.B. Erdbeer-Marmelade. Das Zubereiten der Linzerkipferln ist sicher auch für Kinder ein spannendes Backerlebnis.