

LINZER KIPFERL

★★★★☆ 4.7 bei 324 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für die Verarbeitung sollte die Butter zimmerwarm sein. Entweder ihr nehmt sie dafür schon einige Zeit vor dem Zubereiten des Teiges aus dem Kühlschrank oder ihr gebt sie kurz bei 45 Grad in den Backofen.
- 2 Die Butter mindestens (!) 5 Minuten auf hoher Stufe gut aufschlagen (dieser Schritt ist unverzichtbar), bis sie ganz hell und cremig ist.
- 3 Danach den Staubzucker dazugeben und nochmals ein paar Minuten weiterrühren. Zuerst ein Ei gut unterrühren, danach das zweite Ei dazugeben und weiterrühren.
- 4 Am Schluss Mehl und Milch dazugeben und nur mehr kurz einrühren, bis sich alle Zutaten wirklich gut vermischt haben.
- 5 Die Masse in einen Spritzsack füllen und kleine Kipferl oder Stangerl auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12-15 Minuten backen.
- 6 Nachdem die Kipferl ausgekühlt sind, je zwei mit Marmelade zusammenkleben und mit den Enden in Schokoglasur tunken.



Wirklich wichtig für das Gelingen ist bei diesem Rezept das lange Aufschlagen der Butter. Nur so lässt sich der Teig gut spritzen und verläuft nicht.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR CA. 35 STÜCK

TEIG

140 g	zimmerwarme Butter
120 g	Staubzucker
2	Eier
270 g	Weizenmehl 700
20 g	Milch

Marmelade zum Füllen

Schokoglasur