

LINZER KIPFERL

ZUTATEN:

50 dag Butter (ich verwende Rama in Würfel, da die Kipferl mit Butter leicht brechen)

30 dag Staubzucker

2 Pk. Vanillezucker

65 dag Mehl

ZUBEREITUNG:

Alles zusammengeben und mit der Küchenmaschine ½ Stunde rühren. Kipferl aufs Blech spritzen, bei ca 185 Grad backen und je 2 mit Marmelade zusammensetzen. Die Enden in Schokoglasur tauchen.

