



von Bäuerinnen empfohlen traditionell & saisonal

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

250 g Butter, weich

2 Stk. Eidotter

0,5 TL Salz

3 EL Sauerrahm

280 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

Marmelade

1 Stk. Ei

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Marmelade kann auch ein Stück Schokolade oder Haselnusscreme in die Kipferl gegeben werden.:

Barbara Pöschl

LK Salzburg

Quellen:

• Flachgauer Bäuerinnen: *Die Milch machts*

Rahmkipferl

Zubereitung

- o Alle Zutaten zu einem Teig verkneten
- o Den Teig ausrollen und in Dreiecke schneiden.
- o Auf jedes Dreieck einen TL Marmelade geben, aufrollen und zu einem Kipferl biegen.
- o Mit verquirltem Ei bestreichen.
- o Bei Heißluft, 180 °C ca. 20 Minuten backen.









