



**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**

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