



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

Rahmkipferl



Foto: Barbara Pöschl - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Flachgauer Bäuerinnen: *Die Milch macht's*
LK Landwirtschaftsbäuerinnen Salzburg

