

Linzer Kipferl



Rezept von Gerhard Sam und ausprobiert und für sehr lecker befunden von Monika Pintarelli/Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

500g Margarine

300g Staubzucker

650g Mehl

4 Eier

Vanillezucker/Zitronenabrieb

Für die Glasur:

250 g Manner Kochschokolade

125 g Butter

Zubereitung:

Margarine und Staubzucker und Aromen sehr lange rühren (K-Haken), ca 15 Minuten oder länger dann nach und nach die Eier einrühren und nochmal ca 10 Minuten rühren am Schluss das Mehl unterheben.

Mit einem großen Einwegspritzsack mit großer Tülle aufspritzen.

Bei 180 Grad hell backen

Mit Marmelade füllen (z.B. Marillenmarmelade/Ribiselgelee) und in Schoko tauchen.



Foto: Monika Pintarelli