



die
DIRNEDER
Mühle

Rezept von
ANNA LEHNER

Linzer Kipferl

FÜR CA. 60 KIPFERL

ZUBEREITUNGSZEIT
CA. 30 - 45 MIN

BACKZEIT
CA. 15 - 20 MIN

IHR BRAUCHT FÜR DEN TEIG:

50 dag weiche Butter
30 dag Staubzucker
etwas Zitronenschale
etwas Orangenschale
1/8 l Wasser
2 Dotter
75 dag Weizenmehl T 480 oder halb griffig / halb glatt

FÜR DIE SCHOKOLADENGLASUR:

160 g Zartbitter- oder Milkschokolade
50g Butter

SO GEHT'S:

Die weiche Butter (am Vortag aus dem Kühlschrank geben) mit Staubzucker und Geschmackszutaten ca. 5 min lang schaumig schlagen. Wasser und Eidotter verquirlen und langsam in die Masse geben, ca. 10 min schaumig schlagen. Mehl unterheben. Anschließend die Masse in einen Spritzsack füllen und kleine Kipferl auf ein Backblech formen und für ca. 15-20 min bei 160° Heißluft goldbraun backen. Ausgekühlt jeweils zwei Kipferl mit Marmelade zusammenkleben und die Enden in Schokoladenglasur (Butter und Schokolade zerkleinert in einer Schüssel unter ständigem Rühren, damit nichts anbrennt und am besten im Wasserbad, erwärmen) tunken. Fertig!