Linzer Kipferl

Die Linzer Kipferl sind ein klassisches Weihnachtsgebäck. Dieses feine Rezept wird deinen Lieben besonders schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 53 min



Zutaten

250 g	Butter
160 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
370 g	Mehl (glatt)
100 g	Marillenmarmelade (passiert)
100 g	Zartbitter Schokolade

Zubereitung

1. Für die **Linzer Kipferl** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Die weiche Butter mit Staubzucker cremig rühren. Die Eier hintereinander unterrühren und das Mehl mit einem Kochlöffel unterheben.

3. Die Teigmasse in einen Spritzsack mit Tülle oder Sterntülle füllen und zirka 80 kleine Kipferl auf die Backbleche dressieren.

4. Ein Blech im Backofen auf mittlere Schiene zirka 8 Minuten backen. Danach das zweite Blech backen.

5. Die ausgekühlten Linzer Kipferl mit passierte Marillenmarmelade zusammen kleben. Zartbitterschokolade in einem heißen Wasserbad schmelzen und die Spitzen der Kipferl

damit tunken. Auf ein Backpapier oder Gitterrost legen und aushärten lassen.

Tipp

Die Enden der Linzer Kipferl nach dem Schokolade tunken noch in Kokosette wälzen.