

Linzer Kipferln

Kuchen & Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einrühren. Das Mehl darüber sieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel zügig unterrühren.

Die Masse sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (5 mm Ø) füllen. Kipferln auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben und ca. 16 Minuten backen. Den Backvorgang mit den übrigen Kipferln wiederholen. Die erkalteten Kipferln mit Marmelade zusammensetzen. Die Glasur erwärmen, mit Kuvertüre verrühren und die Spitzen der Kipferln darin tunken.

Tipps: Bei Spritzteig muss das Mehl zügig mit dem Kochlöffel eingerührt (keinen Mixer verwenden) und schnell verarbeitet werden, sonst zieht der Teig an und ist nicht mehr dressierfähig. Für die Kekspresse wird der Spritzteig zusätzlich mit 3 - 4 EL Milch verrührt. Ein Spritzteig mit Nüssen kann nicht für die Kekspresse verwendet werden.

In einer gut schließenden Dose an einem kühlen Ort sind die Linzer Kipferln ca. 6 Tage haltbar.



ZUTATEN

Linzer Spritzmasse:

220 g weiche Butter

100 g gesiebter
Staubzucker1 Pck. Dr. Oetker Vanillin
Zucker

1 Prise Salz

½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene

Zitronenschale

2 Eier (Größe M)

300 g glattes Mehl

5 EL Milch

Zum Füllen:

100 g passierte
Ribiselmarmelade

Zum Tunken:

100 g Dr. Oetker Kuchen
Glasur Kakao50 g flüssige
Vollmilchkuvertüre (29 °C)