

Rahmkipferl



www.groebenhof.at

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 1/4 Liter Rahm
- eine Prise Salz
- Powidelmarmelade zum füllen
- Vanillezucker zum bestreuen

Zubereitung:

Mehl und Butter miteinander verreiben. Salz und den Rahm zugeben und rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig über Nacht im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen. Mit einem Rollholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Dreiecke ausschneiden. Mit einem Löffel etwas Powidelmarmelade auf die Dreiecke setzen. Die beiden äußeren Ecken leicht nach innen einschlagen und zu einem Kipferl zusammen rollen. Die Kipferl bei 150°-160° C 30 Minuten goldbraun backen. Die Kipferl noch heiß mit Vanillezucker bestreuen.