

Linzer Kipferl

40–50 Min

Zubereitung

1. Für den Teig die zimmerwarme Butter mit Staubzucker, dem Mark der Vanilleschote und Zitronenschalen schaumig schlagen, dabei nach und nach das Ei unterrühren.
2. Das gesiebte Mehl und eine Prise Salz unter die Buttermasse heben.
3. Anschließend mit Dressiersack und Sterntülle auf eib Backpapier Kipferl dressieren und bei 180 °C Umluft 10 Minuten goldbraun backen.
4. Die Kipferl auskühlen lassen und immer 2 Kipferlhälften mit Marillenmarmelade zusammen kleben.
5. Zuletzt zwei Drittel der Kuvertüre schmelzen lassen, den Rest der Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und in die warme, flüssige Kuvertüre einrühren. Die Kuvertüre so lange rühren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Die Spitzen der Kipferl in Kuvertüre tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

TIPP: Die Teigmasse ergibt in etwa 60 Kipferl.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

250 g	Butter
100 g	Staubzucker
350 g	Weizenmehl, glatt
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
10 g	Zitronenschalen geschnitten
1 Prise	Speisesalz jodiert

Für die Füllung

100 g	Marillenmarmelade

Für das Dekor

200 g	Kuvertüre, dunkel