

Butter-Kipferln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 gr glattes Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 350 gr Butter, 150 gr Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 2 Dotter, Schokoladeglasur.

Die Zubereitung:

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver versieben, mit Butter verbröseln, mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Dottern rasch zu einem Teig kneten. Teig zu 6 Rollen (ca. 2 cm dick) formen, ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kipferln formen. Kipferln auf die Bleche legen und ca. 10 Minuten (mittlere Schiene) goldgelb backen. Kipferln mitsamt dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Kipferln mit den Enden in Schokoladeglasur tauchen, abtropfen und auf Backpapier trocknen lassen. Guten Appetit!