

Linzer Kipferl

Irmi Szucs, Zollikon: «Dieses Rezept habe ich von Inge, einer langjährigen Kollegin aus Österreich. Die Kombination aus Marillenmarmelade und dunkler Schokolade ist ganz besonders köstlich.»

<u>Zutaten für 20 bis 30 Kipferl</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Teig:</p> <p>250 g weiche Butter</p> <p>90 g Puderzucker</p> <p>1 Ei, mittelgross</p> <p>350 g Mehl</p> <p>Abrieb von ½ Bio-Zitrone</p> <p>Füllung:</p> <p>ca. 80 g Marillenmarmelade oder -gelee.</p> <p>Glasur:</p> <p>½ Packung Schokoladenkuvertüre, dunkel</p> <p>Zusatzmaterial:</p> <p>1 Spritzsack mit Sterntülle</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Den Backofen auf 180°C Grad vorheizen.2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.3. Die Butter aufschlagen und den Puderzucker dazugeben. Mindestens 5 Minuten mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen.4. Das Ei gut in die Masse einarbeiten.5. Das Mehl und den Zitronenabrieb unter die Eiermasse heben. Nicht mixen. <p>Tipp: Falls der Teig zu kompakt ist, mit einem kleinen Schuss Rahm oder Milch verfeinern.</p> <ol style="list-style-type: none">6. Die Teigmasse in einen Spritzsack mit einer grossen Sterntülle füllen.7. Auf das vorbereitete Backblech den Teig in Kipferl-Form aufspritzen, das Blech in die Mitte des Backofens schieben.8. Die Kipferl 12 bis 14 Minuten hell backen.9. In der Zwischenzeit die Marillenmarmelade in eine kleine Schüssel umfüllen und glatt rühren.10. Die Kipferl herausnehmen und kurz auskühlen lassen.11. Die noch warmen Kipferl mit der Marmelade bestreichen und mit einem zweiten Kipferl zusammenkleben.12. Die Schokoladenkuvertüre nach Angabe schmelzen.

13. Die Enden des Kipferls in die Kuvertüre tunken und auf einem Backpapier trocknen lassen.

Tipp: Die Weihnachtsguetsli in einer Blechdose an einem kühlen Ort lagern.

