



Gespritzte Waldviertler Mohn Kipferln

Zutaten für etwa 40 Stück:

- 250 g sehr weiche Butter
- 90 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 80 g geriebene Haselnüsse
- 100 g geriebener Mohn
- 200 g Mehl
- 50 g Stärke (Maizena)
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt

weiters:

- ca. 200 g Ribisel marmelade oder Powidl
- ca. 200 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

Die Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker und dem Abrieb der Zitrone sehr cremig rühren, das Ei und den Eidotter dazugeben und nochmals gut unterrühren. Die Haselnüsse mit dem Mohn, Mehl und Backpulver vermischen und mit einem Spatel unterheben.

Die Masse in einen Dressiersack mit gezackter Sterntülle füllen und auf ein befettetes, bemehltes Backblech oder auf Backpapier kleine Kipferln oder Standgerl spritzen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 9-12 Minuten auf Sicht backen. (Kommt auf die Größe der Kipferl an)

Auskühlen lassen. Mit Ribisel marmelade oder Powidl bestreichen und zusammensetzen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Enden der Kipferl oder Stangerl eintunken und auf Backpapier oder einem Gitter ablegen und trocknen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Dir „Gudrun von Mödling“

www.gudrunvonmoedling.at