



GST Fernsehen GmbH

Bürgergasse4
8010Graz

+43-(0)316-99 55 00
www.steiermark-tv.at
office@steiermark-tv.at

UID-Nummer: ATU 79124724
Firmenbuchnummer: FN 598465x

Bankverbindung:
SteiermärkischeSparkasse
IBAN:AT462081500044725232
BIC/SWIFT:STSPAT2G

Linzer Kipferl

Zutaten:

⌘ 75g Staubzucker
⌘ 200g Butter (weich)
⌘ 300g Mehl
⌘ 50g Ei(1)
⌘ Zitronenabrieb, Vanillezucker, Salz
Menge für ca. 100 Stk.

Zubereitung:

Butter und Staubzucker aufschlagen. Ei dazugeben und weiterschlagen.
Mehl mit Zitronenabrieb,
Vanillezucker und Salz langsam untermischen.
Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und Kipferl aufspritzen.

Backen:

Umluft 160°C ca. 12min.
Ober und Unterhitze 180°C ca. 15 min.
Abkühlen lassen, die Hälfte umdrehen und mit Marmelade füllen. 1 Tag
abtrocknen lassen und dann die Kipferl in Kuvertüre dunkel tunken.

Petit Desserts
Ursula Weber
Josefigasse 41
8020 Graz
0699/19265070
Petit-desserts@gmx.at

