Nah&Frisch

www.oetker.at Professional

Linzer Kipferln

Kuchen & Gebäck Kekse Österreichisch Weihnachten



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einrühren. Das Mehl darüber sieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel zügig unterrühren.
Die Masse sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (5 mm Ø) füllen. Kipferln auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.
Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben und ca. 16 Minuten backen. Den Backvorgang mit den übrigen Kipferln wiederholen. Die erkalteten Kipferln mit Marmelade zusammensetzen. Die Glasur erwärmen, mit Kuvertüre verrühren und die Spitzen der Kipferln darin tunken.
Tipps: Bei Spritzteig muss das Mehl zügig mit dem Kochlöffel eingerührt (keinen Mixer verwenden) und schnell verarbeitet werden, sonst zieht der Teig an und ist nicht mehr dressierfähig.
Für die Kekspresse wird der Spritzteig zusätzlich mit 3 - 4 EL Milch verrührt. Ein Spritzteig mit Nüssen kann nicht für die Kekspresse verwendet werden.
In einer gut schließenden Dose an einem kühlen Ort sind die Linzer Kipferln ca. 6 Tage haltbar.

Zutaten

- Linzer Spritzmasse:
- 220 g weiche Butter
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 2 Eier (Größe M)
- 300 g glattes Mehl
- 5 EL Milch
- Zum Füllen:
- 100 g passierte Ribiselmarmelade
- Zum Tunken:
- 100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
- 50 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 °C)