

## HIMBEERKIPFERL

### ZUTATEN für den Teig

300 g Weizenmehl

200 g Butter

100 g Staubzucker

2 Dotter

### ZUTATEN für die Baisermasse

500 ml Eiklar

160 g Staubzucker



### ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und rasten lassen. Den Teig auswalken und Kipferl ausstechen. Die Hälfte der Kipferl bei 180°C backen.

Eiklar steif schlagen, den Staubzucker dazugeben und weiterschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Diese Masse auf die zweite Hälfte der Kipferl mit einer kleinen glatten Tülle spritzen. Bei cirka 130°C hell backen.

Die Kipferl mit Himbeermarmelade zusammensetzen.

Für Schokolielhaber schmeckt auch Nutella als Fülle hervorragend. Die Kipferlenden in Schokoglasur tunken.