

# Rahmkipferl:



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten:

½ Packung Backpulver  
250 g Butter  
2 Eier  
280 g glattes Mehl  
1 Prise Salz  
3 EL Sauerrahm  
Marillenmarmelade zum Füllen



## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.  
Den Teig ausrollen, Dreiecke ausschneiden und in der Mitte etwas Marmelade draufsetzen.  
Zur Spitze hin einrollen und zu Kipferl formen.  
Bei 200°C cirka 20-25 Minuten backen und mit Staubzucker bestreuen.



*Gutes Gelingen  
wünscht Ihnen  
Monika Freißling*

