

Siameserkipferl

★★★★★
**DER
STEIRER
HOF**
Bad Waltersdorf

Zutaten

150 g Butter
80 g Staubzucker
1 Ei (Gr. S)
150 g glattes Weizenmehl
Abrieb von einer Zitrone
100 g Haselnüsse, gerieben und geröstet



Vanille-Staubzuckergemisch zum Bestreuen
Marillenmarmelade zum Zusammensetzen

Zubereitung

Butter und Staubzucker schaumig rühren, das Ei beifügen und nochmals schaumig rühren.
Mehl mit den Haselnüssen vermengen und mit Zitronenabrieb unterheben.

Mit einem Dressiersack und einer mittelgroßen Sterntülle Kipferl dressieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10-15 Minuten auf Sicht backen.

Mit der Marillenmarmelade zusammensetzen und mit dem Vanille-Staubzuckergemisch bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Katharina Töglhofer!