



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Teebutter
2 Stück	Eigelb
1 TL	Salz
3 EL	Premium Sauerrahm
280 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
1 etwas	Marmelade
1 Stück	Ei zum Bestreichen

Rahmkipferl

mit Marmelade

Anleitung

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
2. Ausrollen und in Dreiecke schneiden.
3. Auf jedes Dreieck einen TL Marmelade geben.
4. Aufrollen und zu einem Kipferl biegen.
5. Mit verquirltem Ei bestreichen.
6. Bei Heißluft, 180 °C ca. 20 Minuten.

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, ausrollen, in Dreiecke schneiden. Auf jedes Dreieck einen TL Marmelade geben, aufrollen und zu einem Kipferl biegen.

Mit verquirltem Ei bestreichen. Bei Heißluft, 180 °C ca. 20 Minuten



Ein Rezept aus
Die Milch macht's