



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.



Die Milch macht's © LWK Salzburg

Ein Rezept aus
Die Milch macht's