

Rahmkipferl

Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (universal)	250 g
Butter	250 g
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	2 Esslöffel

Zubereitung:

Aus weicher Butter und den restlichen Zutaten einen Teig kneten, diesen ausrollen, in Vierecke schneiden und mit Nuß- oder Mohnfülle füllen.

Im Rohr bei ca. 175° ca. 15 Minuten backen.

Anschließend in Staubzucker und Vanillezucker wälzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1201-Rahmkipferl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at