

Rahmkipferl mit Dörrobstfülle

(ca. 30 Kipferl)

„fian Toag brauchst“

500 g Mehl glatt, 500 g Butter, 2 Eier, 1/8 lt. Sauerrahm, 1 Pkg. Backpulver

„fia de Füll brauchst“

Ca.5 Kletzen, ca. 20 Dörrozweitschken je nach Größe, am Vortag einweichen – abseihen und klein schneiden oder faszieren. Zimt und Nelkenpulver nach Geschmack – nicht zu viel, um den guten Obstgeschmack zu erhalten!

„und so mäch ma en Toag“

Alles zusammen mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Im Kühlschrank rasten lassen und anschließend ausrollen.

„jetzt mäch ma d'Kipferl“

Teig ausrollen und lange Dreiecke ausschneiden, füllen und zu Kipferl formen. Mit Ei bestreichen und bei 180° C etwa 20 Min. backen.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen und genießen.

