



So wird's gemacht:

Für den Kipferl Teig alle Zutaten nacheinander in das Glas geben. Wer die Pies sofort backen möchte, gibt alle Zutaten inklusive der Butter in eine Schüssel und verknetet die Zutaten zu einem homogenen Teig. Den Teig zu einem Ball formen und in Frischhaltefolie gehüllt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Arbeitsfläche bemehlen und Teig dünn ausrollen. Mehrere Blumen ausstechen und Teigformen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf die Plätzchen einen Klecks Apfelmus sowie (nach Belieben) etwas Marzipan geben. Erneut Plätzchen ausstechen und diese als Deckel auf die Apfelmus-Plätzchen legen. Seiten jeweils leicht andrücken, Ei verquirlen und Plätzchen mit dem Ei bepinseln. Nun etwas Zucker und Zimt über die Plätzchen streuen. Ofen auf 180°C vorheizen und Plätzchen für ca. 8-10 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und dann genießen.

Du benötigst noch:

190g weiche Butter
1Ei
25g Zucker vermischt
mit 1/2 TL Zimt



So wird's gemacht:

Für den Kipferl Teig alle Zutaten nacheinander in das Glas geben. Wer die Pies sofort backen möchte, gibt alle Zutaten inklusive der Butter in eine Schüssel und verknetet die Zutaten zu einem homogenen Teig. Den Teig zu einem Ball formen und in Frischhaltefolie gehüllt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Arbeitsfläche bemehlen und Teig dünn ausrollen. Mehrere Blumen ausstechen und Teigformen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf die Plätzchen einen Klecks Apfelmus sowie (nach Belieben) etwas Marzipan geben. Erneut Plätzchen ausstechen und diese als Deckel auf die Apfelmus-Plätzchen legen. Seiten jeweils leicht andrücken, Ei verquirlen und Plätzchen mit dem Ei bepinseln. Nun etwas Zucker und Zimt über die Plätzchen streuen. Ofen auf 180°C vorheizen und Plätzchen für ca. 8-10 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und dann genießen.

Du benötigst noch:

190g weiche Butter
1Ei
25g Zucker vermenegt
mit 1/2 TL Zimt