

Diener

Die Küche

Mürbkipferl nach Kurt Singer

<https://www.diener.cc/rezepte/muerbkipferl-nach-kurt-singer/>

- 500 g Butter
- 175 g Puderzucker
- Vanille, Zitrone
- 100 g Eier (2)
- 700 g Mehl W 700

Butter, Puderzucker und Aromen schaumig schlagen – nicht vergessen die Butter kurz aufzuwärmen (Vorsicht im Sommer)

Die Eier langsam einrühren, dann das Mehl dazu.

Kipferl aufdressieren oder Teegebäck

Mit Marillenmarmelade füllen und tunken.

Nicht zu lange stehen lassen, die Marmelade trocknet aus und dann wird die Masse zäh, ebenso die Marmelade. Man sollte dieses Gebäck alle paar Tage frisch füllen und tunken.

Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc