



FRANZISKANERKIPFERL

Zutaten:

21 dag griffiges Mehl, 2 Dotter, 16 dag Butter, 6 dag Staubzucker, 1 EL Vanillezucker, 10 dag geriebene Schokolade, 14 dag Mandeln; Schokoglasur; geriebene Mandeln

Zubereitung:

- Mürbteig bereiten, mindestens $\frac{1}{2}$ h kühl rasten lassen
 - Teig zu fingerdünnen Rollen formen und in 5 cm lange Stücke schneiden
 - Kipferl formen, auf ein vorbereitetes Blech legen und bei 170° C ca. 20 min backen
 - überkühlt die Enden in Schokoglasur tauchen und mit geriebenen Mandeln bestreuen
-