



TOKAIER-KIPFERL

Zutaten:

15 dag Mehl, 13 dag Butter, 1 Dotter, 1 EL Sauerrahm (= 3 dag),
1 EL Vanillezucker;

Schneemasse: 2 Eiklar, $\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft, 15 dag Feinkristallzucker,
1 EL Vanillezucker

10 dag Ribiselmarmelade, 1 EL Rum

Zubereitung:

- Mübteig bereiten, bei Zimmertemperatur ca. $\frac{1}{2}$ Stunde rasten lassen
- auf Backtrennpapier zu einem 38 x 32 cm großen Rechteck ausrollen (Geschirrtuch unterlegen), bei 160° C ca. 14 min backen
- für die Schneemasse Eiklar mit Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen, Zucker nach und nach begeben, dann auf dem noch lauwarmen Teigboden aufstreichen und im Rohr bei 160° C noch etwa 12 min backen
- kurz überkühlen lassen, dann mit rundem Ausstecher (4 cm Durchmesser) etwa 110 Kipferl ausstechen, mind. 6 Stunden trocknen lassen
- Marmelade mit Rum verrühren und in ein Tiefkühlsackerl füllen, eine Ecke etwas abschneiden;
- jeweils 2 Kipferl mit etwas Marmelade zusammensetzen und etwa 3 Stunden trocknen lassen

