

### Waldviertler Mohnkipferl

#### **Zutaten:**

25 dag Butter  
9 dag Staubzucker  
1 Dotter  
1 Ei  
10 dag geriebene Nüsse  
8 dag geriebener Mohn  
1 Packerl Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Zimt  
25 dag Mehl



**Fülle:** Ribiselmarmelade  
Schokoladeglasur zum Tunken

#### **Zubereitung:**

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann die Eier, die Nüsse und den Mohn dazu geben.

Zum Schluss die Gewürze und das Mehl dazu geben. Die cremige Masse in Kipferlform aufspritzen. Dann hell backen.

Noch warm mit Ribiselmarmelade füllen und dann in Schokoladeglasur tunken.