

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.