

Osterkipferl

ca. 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 30 Min.



Zutaten:

Topfen-Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
250 g passierter Speisetopfen
(20% Fett i.Tr.)
200 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Rum
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel

Zum Bestreichen:

50 g flüssige Butter

Mandel-Marmelade-Füllung:

200 g geriebene Mandeln
100 g passierte
Marillenmarmelade
5 EL Amaretto (Mandellikör)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Topfen-Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

Zum Bestreichen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (ca. 40 x 40 cm) ausrollen und mit Butter bestreichen.

Mandel-Marmelade-Füllung:

Die Zutaten gut vermischen und gleichmäßig auf den Teig streichen; dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig einrollen, zu einem Kipferl formen und auf ein befettetes, bemehltes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten



Das erkaltete Osterkipferl mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Topfen-Mürbteig – ohne Aroma zubereitet – eignet sich hervorragend für Nudelteige und Powidltascherln.

