

# Rum-Rosinen-Kipferln

ca. 90 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

300 g glattes Mehl  
½ KL Dr. Oetker Backpulver  
125 g Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
150 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)  
120 g Rum-Rosinen

### Rum-Glasur:

100 g gesiebter Staubzucker  
2 EL Rum

## 1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Staubzucker, Orangenschale, Butter und Ei dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Rum-Rosinen unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie ca. 40 Min. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu zwei 45 cm langen Rollen formen. Die Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kipferln formen und auf ein befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## 3 Rum-Glasur:

Staubzucker mit Rum glatt rühren und in ein Spritztütchen füllen. Die erkalten Kipferln beliebig damit verzieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kipferln sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33