

## Untergangkipferln

Ein Rezept aus meiner Wahlheimat  
Burgenland!

### Ein äußerst köstlicher Untergang!

Wir müssen immer zumindest  
die doppelte Menge produzieren.

😊 Ulrike



**Anna Kittinger**  
Neusatzstraße 12, 7053 Hornstein

### ZUTATEN

35 dag Butter (od. Margarine)  
25 dag Zucker  
12 dag geriebene Nüsse  
10 dag erweichte Schokolade  
2 Ei  
50 dag Mehl  
Marmelade zum Bestreichen  
Schokoladeglasur

### ZUBEREITUNG

Butter und Zucker schaumig rühren. Nüsse, Schokolade und Ei dazugeben, mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz drehen. Kleine Kipferl formen und im vorgeheizten Rohr backen.

Kipferl mit Marmelade bestreichen, Spitzen in Schokoladeglasur tauchen.

**Backzeit:** 10 Minuten bei 180 Grad

+2

Aus dem Kochbuch:

