# Schneekipferl

## Zutaten

Teig

500 Gramm Mehl

250 Gramm Butter

150 Gramm Joghurt oder Sauerrahm

1 Eigelb

Füllung

100 Gramm geriebene Walnüsse

2- 3 El. Milch

100 Gramm Zucker

1 Tl. Zitronenschale

100 Gramm Marmelade (Erdbeere, Waldbeere oder Marille)

Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

Die Zutaten des Teiges in den Rührkessel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen nochmals kurz durchkneten.

Füllung: Walnüsse mit Zucker, Zitronenschale und Milch verrühren. Marmelade glattrühren.

Ofen auf 190° O/ U vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen (ca. 2- 3 mm) und mit einem Ausstecher (6 cm ⌀) ausstechen. 1 Tl. Marmelade oder Walnuss Füllung in die Mitte des Kreises legen und den Kreis einfach, wie eine Muschel schließen. Den Rand mit Wasser etwas befeuchten, damit der Teig besser zusammenklebt, dann die Ränder zusammendrücken. Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Solange die Kekse noch heiß sind, bestreuen wir sie mit Puderzucker (oder Vanille Puderzucker).

Schöne Adventszeit!

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com