



## Infos

Weihnachten

 Mittel

## Zubereitung

1. Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb sehr schaumig rühren.
2. Das Ei dazu einrühren.
3. Zum Schluss das Mehl einrühren.
4. Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Kipferl oder Stangerl aufspritzen.
5. Bei 180° ca. 9-10 Minuten backen.
6. Das ausgekühlte Gebäck mit Marillenmarmelade zusammensetzen.

## Zutaten

250 g weiche Butter  
120 g Staubzucker (geseibt)  
1 Pkg. Vanillezucker  
Zitronenabrieb  
1 Ei (ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen)  
320 g glattes Mehl  
Marillenmarmelade

7. Ein paar Stunden antrocknen lassen und dann die Enden in Schokoladenglasur tunken.

Schokoladenglasur

---

## Profi-Tipp

Zusammen mit einer heißen Tasse Tee oder einer frisch gebrühten Tasse Kaffee genießen!

---

## Quellenangabe

Aus der Backstube von Monika Gösslers Café "[Siaß' Eck](#)"!