

Von Konditormeister Michael Mantl-Mussak

## Teekipferl braun oder weiß

Die Mantl-Mussak-Teekipferl gehen auf ein Rezept seines Urgroßvaters Anton Hawlik zurück. Auf den aus seinem Betrieb kommenden Packungen gibt es daher auch den Hinweis ‚Hommage an Anton Hawlik‘.

### Zutaten:

	braun	weiß
Butter	2.000 g	2.000 g
Puderzucker	800 g	800 g
Mehl	2.500 g	2.800 g
Wasser	500 g	500 g
Kristallzucker	200 g	200 g
Kakao	300 g	---
Salz	10 g	10 g
Vanillemark	nach Wunsch & Geschmack	

Marmelade oder Trüffelcreme zum Füllen  
Milch- oder Zartbitterkuvertüre zum Tunken

Backtemperatur: 200 °C bei geschlossenem Zug

### Vorbereitung:

Wasser mit dem Kristallzucker einmal kurz aufkochen (Läuterzucker) und beiseite stellen.

### Herführung:

Butter (Margarine bei vegan), Puderzucker, Kakao (bei brauner Masse), Salz und Vanillemark aufschlagen; Mehl einmellieren und währenddessen auch den noch lauwarmen Läuterzucker mit einrühren; in Kipferlform dressieren; bei 200 Grad und geschlossenem Zug backen; nach dem Erkalten die Hälfte der Kipferl wenden und mit Marmelade oder Trüffelcreme füllen und mit je einem Oberteil doublieren (zusammensetzen); mit der gewünschten Kuvertüre die Tatzen tunken.

Gutes Gelingen wünscht  
Konditormeister Michael Mantl-Mussak