Linzer Stangerl
Hallo!
Hallo!
Helertag: (in Österreich): ist vorüber und wir konnten ein
Kerse gemitelen dabei hichtitenten ein
Kerse gemitelen dabei hichtitenten ein
Kerse habei wir somit einen "Eenstertag" zund deshalb lassen
Kinter habei wir somit einen "Eenstertag" zund deshalb lassen
Kinter habei wir somit einen gemen genet wirden besteht ein kert
Kinter habei hingen teich seb behmen muss, dehn, dehr stress mit him an
Kellsteigen teich seb behmen muss, dehn, dehr stress mit him an
Kinter kunsen komme jeh beim Backen: Einige werden jetzt sicher
Finter Weitnigen Kelen sehr beim Backen: Unserem Weihnachtsteller

Linzer Stangerl

Zutaten:

350 g Mehl

250 g Butter

100 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eigelb

Marmelade (Marille oder Ribisel)

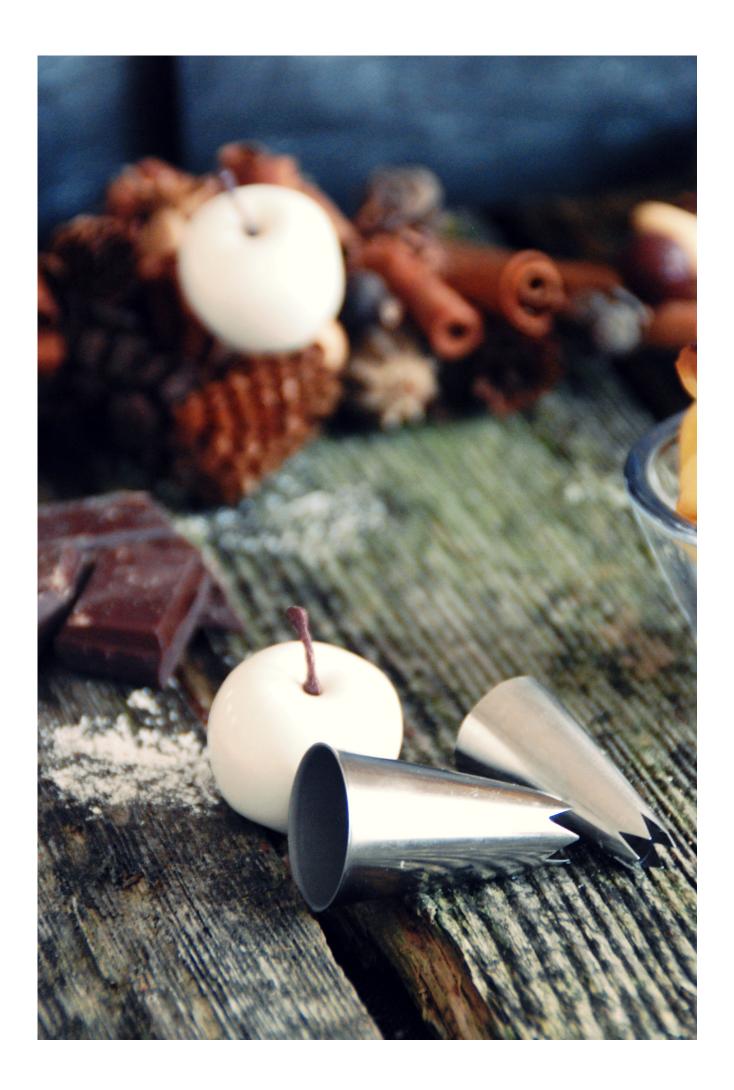
Für Glasur

200 g Backschokolade

Butter

Weishei Buttherenmit entaunturkenen Vanitlezucker und Eigelt Spritzenen zugeben einenaspritzetkom die Standrijle Finie Spritzene Beingene Catt ein Wintenberckenlegkoskonte Fürtgie Glasure Schokolade im Wasserbad schmelzen und zoviel Hävete sin Schokorade midnken metade zusammensetzen und zu





Weinpachtskestenierabwird sichezeit, Weinnachten ists ga Weingenheistenuf agenersteht nochte diendeien oder eindere Weinernstelle Gebacent tötere offinne begeisterung die Kinder beiselen Sache sind.



Wirewünsehenfreich Fehstermaliein schönes Wochenende bzw.