Artikel vom 07.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schoko-kipferl

Schoko-Kipferl



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 60 Stück):

Teig:

250 g Mehl,

1 Prise Salz,

250 g Butter,

75 g Puderzucker,

45 g Kakaopulver,

150 g gemahlene Haselnüsse.

Dekoration:

50 g Vollmilchkuvertüre,

50 g weiße Kuvertüre,

Glitzerpuder.

Zubereitung:

Mehl, Salz, Butter in kleinen Flöckchen, Puderzucker, Kakaopulver und Haselnüsse zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig zunächst zu knapp walnussgroßen Kugeln, Kugeln zu kleinen Röllchen formen, die an den Enden spitz zulaufen. Röllchen leicht gebogen in Form eines Kipferls mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Kipferl im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 10 bis 12 Minuten backen. Kipferl auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Kuvertüre-Sorten getrennt fein hacken. Jede Sorte in eine kleine Metallschüssel geben und im warmen Wasserbad langsam schmelzen lassen, dabei gut umrühren. Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel füllen und über die kalten Kipferl verteilen. Glitzerpuder darüber streuen und Schokolade fest werden lassen.