Rezept

Ras-el-hanout-Kipferl

Ein Rezept von Ras-el-hanout-Kipferl, am 12.10.2024

Zutaten

- 1/2 Bio-Zitrone
- **50 g** gemahlene Mandeln
- **1** 1/2 TL Ras-el-hanout (marokkanische Gewürzmischung, gibt es im Asia- oder Orient-Laden)
- **100 g** Zartbitterkuvertüre
- **250 g** Mehl
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **70 g** Zucker
- **150 g** Butter
- **1** Eigelb (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Schale in einer Schüssel mit Mehl, Mandeln, Vanillezucker, Ras-el-hanout und Zucker mischen.

2. Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Eigelb zum Mehl in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Butterbrotpapier wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Backofen auf 170 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 150 Grad). Das Backblech mit Backpapier auslegen. Vom Teig walnussgroße Stücke abzupfen und zu kleinen Rollen formen, die an den Enden spitz werden. Zu Hörnchen biegen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) etwa 12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

4. Inzwischen Kuvertüre fein hacken, in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Die Kuvertüre in Linien über die kalten Kipferl laufen lassen, fest werden lassen.