

Rezept

Mokka-Nuss-Kipferl

Ein Rezept von Mokka-Nuss-Kipferl, am 20.04.2024

Zutaten

50 g gemahlene Haselnüsse	125 g Mehl (Type 405)
50 g Puderzucker	1 EL lösliches Espressopulver
½ TL gemahlener Kardamom	1 Prise Salz
100 g kalte Butter	1 Eigelb (M)

Außerdem

Ca. 3 EL Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal, 4 g F, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne unter regelmäßigem Wenden goldbraun rösten, anschließend abkühlen lassen. Das Mehl mit den Nüssen, dem Puderzucker, Espressopulver, Kardamom und Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Eine Mulde formen, die Butter in kleine Stücke schneiden und zugeben, das Eigelb ergänzen und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Den Teig kurz durchkneten, dann zu ca. 2 cm dicken Rollen formen und diese in ca. 2 cm große Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln rollen, diese zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Kipferl in den heißen Ofen (Mitte) schieben und in etwa 15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Kipferl zum Servieren leicht mit Kakao bestäuben.