

Rezept

Zimt-Schoko-Kipferl

Ein Rezept von Zimt-Schoko-Kipferl, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	100 g gemahlene Haselnüsse
100 Zucker	1 Pck. Vanillezucker
2 TL Zimtpulver	1 Prise Salz
150 g kalte Butter	2 Eigelb (M)
150 g Zartbitterkuvertüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit den Haselnüssen, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt und Salz mischen. Butter in kleine Flöckchen schneiden und mit den Eigelben dazugeben. Alles rasch und gründlich zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.
2. Dann den Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 160 Grad). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Von dem Teig nach und nach walnussgroße Stücke abnehmen und zu fingerdicken Rollen formen, die an den Enden spitz zulaufen. Leicht gebogen auf die Bleche setzen. Die Kipferl im Ofen (Mitte) etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Kuvertüre fein hacken und in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kipferl zur Hälfte in die Schokolade tauchen, auf Backpapier setzen und die Kuvertüre trocknen lassen. Wenn es mit dem Tunken nicht mehr klappt, die restlichen Kipferl einfach mit dem Pinsel mit der Kuvertüre verzieren.