

Klosterkipferl

1 Eigelb

Zutaten:

135 g Mehl	9 BE
90 g geriebene Haselnüsse	
40 g geriebene Schokolade	2 BE
100 g Butter	
24 g Staubzucker	2 BE
1 Dotter	

Zubereitung:

Mehl mit Butter abbröseln und mit den restlichen Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig kurz rasten lassen. Anschließend Kipferl formen und bei 180 Grad backen. Die ausgekühlten Kipferl mit beiden Enden in Schokoladeglasur tauchen.

Die Anzahl der Kipferl durch 13 BE dividieren.

1 BE = ca. 5 Kipferl