

# Bananen - Kipferl

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN KNETTEIG*

---

100	Gramm	Getrocknete Bananen
250	Gramm	Weizenmehl
1	gestr. TL	Backpulver
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Boubon-Vanille-Zucker
1		Eigelb
150	Gramm	Butter oder Margarine

## *FÜR DEN DUNKLEN GUSS*

---

100	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
		Für den hellen Guss:
100	Gramm	Weißer Kuvertüre

### Anleitung:

1. Für den Teig Bananen in sehr feine Stücke schneiden. Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Bananenstücke, Zucker, Vanille-Zucker, Eigelb und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und zu zwei etwa 25cm langen Rollen formen. Die Teigrollen in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.

3. Die Teigrollen in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Teigscheiben kleine Rollen formen und die Enden etwas dünner rollen. Teigkipferl auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 10-12 Minuten je Backblech

4. Die Kipferl mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenröste ziehen und erkalten lassen.

5. Für den dunklen Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

6. Für den hellen Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

7. Eine Spitze der Bananenkipferl in die dunkle, die andere Spitze in die helle Kuvertüre tauchen. Kipferl auf Backpapier legen und den Guss fest werden lassen.