

Cappuccino - Kipferl *

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 40 Portionen

		Ts Nusskerne, Hagelzucker
200	Gramm	Kuvertüre
200	Gramm	Margarine
1	Prise	Salz
100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Gem. Haselnüsse
50	Gramm	Gem. Mandeln
300	Gramm	Mehl
4	Essl.	Cappuccino-Pulver
		Typisches Weihnachtsgebäck in ganz intensivem Cappuccino-Geschmack

Anleitung:

Cappuccino und 50 ml kochendes Wasser verrühren, abkühlen lassen. Mehl, gemahlene Mandeln und Nüsse, Zucker und Salz vermischen. Fett in Flöckchen und Cappuccino unterkneten. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen. Teig zu ca. 6 cm langen Röllchen formen, zu Kipferln biegen. Bei 200° 10 bis 12 Minuten backen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Kipferln damit überziehen. Mit Pistazien, Mandeln und Hagelzucker bestreuen.