

# Schoko-Haselnuss-Kipferl

Kategorien: Plätzchen, Top, Weihnachten

Zutaten für: 40 Portionen

## *KLASSIKER MAL ANDERS*

---

200	Gramm	Dinkelmehl Type 1050
60	Gramm	Puderzucker aus Rohrohrzucker
1	Prise	Vanillepulver
150	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1	Prise	Salz
150	Gramm	Butter
1		Ei
200	Gramm	Zartbitterkuvertüre

### Anleitung:

1. Mehl mit Puderzucker, Vanillepulver, 100 g Haselnüssen und Salz in einer Schüssel mischen. Butter mit einer Teigkarte unterhacken. Ei zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig zu einer Rolle formen und davon gleichmäßige Stücke abschneiden, diese zu Hörnchen formen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 8-12 Minuten goldgelb backen.
3. Zwischenzeitlich Schokolade grob hacken und über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen.
4. Fertigen Kipferl aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen, mit Hilfe einer Pralinengabel in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Bevor die Kipferl vollständig getrocknet sind mit etwas gemahlene Haselnüssen bestreuen.

### Quelle:

pinterest  
Erfasst \*RK\* 27.12.2020 von  
Konrad Heizmann