

Schoko - Kipferl

Kategorien: Teig, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN MÜRBETEIG

50	Gramm	Zartbitterschokolade
170	Gramm	Weizenmehl
1	Essl.	Kakao
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
30	Gramm	Zucker
2	Teel.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Eigelb
100	Gramm	Kalte Butter

FÜR DIE DEKORATION

50	Gramm	Zartbitterschokolade (Vollmilch- oder weiße -- Schokolade); ca.
----	-------	---

Anleitung:

Köstliche, sehr schokoladige und knusprige Weihnachtsplätzchen. Sehr lecker und ganz einfach zuzubereiten.

Den Mürbeteig zubereiten. Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. Mehl, Kakao, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb, in Stücke geschnittene Butter und die geschmolzene Schokolade mischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Aus dem Teig eine ca. 8 mm dicke Rolle formen, in 7 cm Stücke schneiden, zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. (Ergibt 3 Backbleche).

Im vorgeheizten Backofen, ein Blech nach dem anderen, ca. 15 Minuten bei 180°C (Ober- Unterhitze) backen. Auskühlen lassen. Für die Dekoration die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die flüssige Schokolade entweder in einen Einweg- Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen. Eine sehr kleine Ecke abschneiden und die Schokokipferl damit verzieren. Trocknen lassen. Die Kipferl in einer Dose lagern.