

Schokkipferl & Schokokekse mit Schokoladenganache

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Gemahlene Mandeln
60	Gramm	Ungesüßtes Kakaopulver zum Backen
1	Prise	Salz
275	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Puderzucker, gesiebt

FÜR DIE KIPFERL AUSSERDEM

50	Gramm	Kuvertüre (Vollmilch, Zartbitter oder Weisse)
----	-------	---

FÜR DIE SCHOKOLADENKNÖPFE AUSSERDEM

		Feiner Zucker zum Wälzen
100	ml	Sahne
100	Gramm	Hochwertige Zartbitterschokolade, in kleinen -- Stücken

Anleitung:

1.) Mehl, Mandeln, Kakao und Salz in einer Rührschüssel mischen, dann beiseitestellen.
2.) Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät cremig mixen. Die Mehlmischung darübersieben und unterrühren. Den Teig ca. 30 Minuten lang im Kühlschrank kalt stellen.
3.) Den Ofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Backblech (oder besser gleich mehrere) mit Backpapier belegen.
4.) Für die Kipferl nun kleine Kugeln formen, (ich nehme 1 Teigrolle 2 cm dicke und schneide ca.1 cm lange Stücke ab, das geht schneller) diese zu Hörnchen verarbeiten und auf die Backbleche legen. Für die Schokoladenknöpfe murmelgroße Stücke vom Teig entnehmen, zu Kugeln rollen und mithilfe eines Kochlöffelstiels Mulden in die Mitte der Kugel formen. Am besten lässt man den Stiel ein bisschen kreisen. Die Keksoberseiten dann kurz in feinem Zucker wälzen und aufs Blech setzen.
5.) Die Kekse ca. 15 Minuten lang backen. Erst kurz Auskühlen lassen, dann vom Backblech nehmen, vorher sind sie noch etwas zerbrechlich.
6.) Nach dem Auskühlen für die Kipferl Kuvertüre schmelzen und über die Weihnachtskekse geben. Eventuell mit Zuckerdekor bestreuen (ich habe hier essbare Goldsterne verwendet). Für die Kakaoknöpfe Sahne zum Kochen bringen, dann sofort über die Schokoladenstücke gießen. Ein paar Minuten stehen lassen, dann zu einer cremigen Masse verrühren.

Diese etwas fest werden lassen, dann mithilfe eines Teelöffels od. Pergamentpapier Spritztüte in die Keksmulden füllen.