

Schokoladen - Kipferl 2

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Zartbitter-Schokolade
90	Gramm	Haselnußkerne
140	Gramm	Mehl
110	Gramm	Butter
2	Pack.	Vanillinzucker
30	Gramm	Zucker
1		Eigelb
		Dunkle Schokoladenglasur

Anleitung:

1. Schokolade und Nüsse fein reiben (am besten in der Küchenmaschine).

2. Mehl, kleingeschnittene Butter, Schokolade, Nüsse, Vanillinzucker und Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Backofen auf 190°C vorheizen.

4. Aus dem Teig 2 Rollen von je etwa 3cm Durchmesser formen. Rollen in 1cm dicke Scheiben schneiden und zwischen den Handflächen zu kleinen Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad nach Packungsanweisung schmelzen und die Hörnchen mit beiden Enden eintauchen.