

Vanille - Schokokipferl

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Top

Zutaten für: 30 Portionen

| | | |
|-----|-------|----------------------|
| 100 | Gramm | Zartbitterschokolade |
| 140 | Gramm | Weizenmehl Type 1050 |
| 110 | Gramm | Butter |
| 100 | Gramm | Gemahlene Haselnüsse |
| 1 | Prise | Vanillepulver |
| 30 | Gramm | Rohrohrzucker |
| 1 | | Eigelb |

Anleitung:

1. Schokolade fein reiben. Mehl in eine Schüssel geben, Butter klein schneiden und mit den Nüssen, 50 g Schokolade, Vanillepulver, Zucker und Eigelb mit dem Knethaken gründlich vermischen. Anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, eine Kugel formen, in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig zwei Rollen formen und 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Zwischen den Händen kleine Hörnchen formen und aufs Backblech setzen. Vanille-Schokokipferl im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) etwa 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Restliche Schokolade im Wasserbad erhitzen. Aus Backpapier eine kleine Tüte drehen, am unteren Ende ein kleines Loch schneiden, geschmolzene Schokolade einfüllen und Vanille-Schokokipferl damit verzieren.

Quelle:

Pinterest

Erfasst *RK* 25.12.2020 von
Konrad Heizmann