

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