

Mokkakiipferl

Zutaten für: 80 Stück

200	Gramm	Dunkle Kuvertüre
150	Gramm	Butter
2	Essl.	Instantkaffeepulver
50	Gramm	Mehl
200	Gramm	Puderzucker
220	Gramm	Mandeln; fein geriehen Geschält
50	Gramm	Dunkle Kuchenglasur

Anleitung:

1. Von der Kuvertüre 150 g grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Butter nach und nach hineinrühren, bis sie mit der Kuvertüre verschmolzen und eine homogene Masse entstanden ist. Das Instantkaffeepulver hinzufügen.
2. Das Mehl mit Puderzucker sieben und mit den Mandeln mischen.
3. Die Mehlmischung auf die Kuvertüre-Butter-Mischung geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren.
4. Den Teig mit den Händen zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde kühlen lassen.
5. Den Backofen auf 160 GradC vorheizen.
6. Den Teig vor dem Verarbeiten nochmals kurz durchkneten. Etwa walnussgroße Stücke abnehmen und zu Röllchen mit spitzen Enden formen. Zu Hörnchen biegen und im Abstand von 2 cm auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen.
8. Die Kuchenglasur und die restliche Kuvertüre im Wasserbad auflösen, die abgekühlten Kipferl mit den Spitzen kurz hineintauchen und zum Trocknen auf Backpapier setzen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann