

Kloster Kipfel

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

210	Gramm	Mehl (glatt)
140	Gramm	Walnüsse (gemahlen)
160	Gramm	Butter
25	Gramm	Kochschokolade (gerieben)
50	Gramm	Puderzucker
2	Stücke	Eidotter
1	Pack.	Schokoglasur
	Etwas	Kokosnussraspel

Anleitung:

1. Schritt Die oberen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine Folie einpacken und 2 Stunden, oder noch besser bis nächsten Tag im Kühlschrank rasten lassen.

2. Schritt Aus diesem Teig kleine Kipfel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180°C ungefähr 8 bis 10 Minuten backen, bis die Kipfel eine rosa Farbe bekommen.

3. Schritt Nächsten Tag die Kipfel von der oberen Seite in Schokoladenglasur eintunken und mit Kokosraspeln bestreuen.
Selbstgemachte Schokoladenglasur : auf 100 Gramm Kochschokolade, 30 bis 50 Gramm Hartfett im Wasserbad das Fett und die Schokolade zerschmelzen lassen und gut vermischen.