

Gebäck – „Schoko-Nuss-Kipferl“

Zutaten sind:

➔	75 gr. Fein gemahlene Haselnüsse
➔	200 gr. Weiche Butter
➔	2 Eßl. Kakaopulver
➔	1 Pck. Vanillezucker
➔	250 gr. Mehl
➔	125 gr. Puderzucker
➔	100 gr. Zartbitterschokolade (70%)
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Haselnüsse in der Pfanne unter ständigem rühren rösten. Abkühlen lassen und mit Butter, Kakaopulver, Vanillezucker, Mehl und Puderzucker rasch zu einem Teig kneten. Den Teig danach halbieren, aus beiden Teilen ca. 4 cm dicke Rollen formen, dann in Folie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

Weitere Bemerkungen: Die Zutaten ergeben etwa 50 Stück

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

2 Bleche mit Backpapier auslegen, die Teigrollen aus der Folie nehmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe kurz in den Händen kneten und dann zu sogenannten Kipferl formen und auf das Blech legen. Nach dem backen auskühlen lassen. Zartbitterschokolade zerkleinern und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kipferl-Enden in die Schokolade tauchen, etwas abtropfen lassen, dann auf ein Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	Etwa eine $\frac{3}{4}$ Stunde
El.-Herd <i>backen</i>	auf oberer Schiene bei 180° ca. 12 – 15 Minuten im Ofen backen (vorheizen)

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“