

Schokokipferl

Schokokipferl sind ideal für alle, die Kakao und Schokolade lieben. Denn die Enden werden mit flüssiger Schokolade überzogen und wer möchte, kann sie noch mit Silber- und Goldkugeln verzieren.

Dieses Rezept entstand in Zusammenarbeit mit EP und Kotanyi. Wir wünschen euch hiermit einen schönen Advent und eine besinnliche Weihnachtszeit.

Weitere Rezepte für die Weihnachtsbäckerei findet ihr hier:

- Lebkuchen
- Spitzbuben
- Rumkugeln
- Raunigel
- Mürbteigkekserl
- Omas Vanillekipferl
- Schoko-Nussschnitten



Zutaten für ca. 30 Schokokipferl

- 150g Mehl
- 100g kalte Butter
- 50g Staubzucker
- 65g geriebene Haselnüsse
- 25g Kakao
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Zitronenschalen
- 50g Zartbitterkuvertüre
- 2-3 EL Maiskeimöl
- Dekoration: Silber- und Goldkugeln

Zubereitung

1. Zuerst Mehl und Zucker in eine Schüssel sieben. Dann Haselnüsse, Kakao und in kleine Stücke geschnittene

Butter hinzufügen. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zusammen mit Salz und Zitronenschalen dazugeben. Dann alle Zutaten mit den Händen vermischen und auf einer Arbeitsfläche zu einer glatten Kugel verarbeiten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde in den Kühlschrank geben.
3. Schließlich die Kipferl formen und bei 180 Grad 8-10 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech backen. Die Schokokipferl auf einem Gitter auskühlen lassen.
4. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und gegen Ende das Öl hinzufügen, sodass eine glatte Glasur entsteht.
5. Die Schokokipferl dann eins nach dem anderen an den Enden in die Schokolade tunken und zum Trocknen auf ein Blech mit Aluminium legen. Nach Belieben mit Silber- und Goldkugeln bestreuen.





Haltbarkeit

Die Schokokipferl halten sich in einer Keksdose für ein paar Wochen, wenn sie nicht vorher aufgegessen werden ☐