

FOODKITCHEN

SCHOKO-WALNUSS-KIPFERL

RZFK_001428

ZUTATEN

für ca. 60 Stück

200 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Msp. Backpulver
20 g Backkakao
100 g gemahlene Walnüsse
125 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
½ gestr. TL gemahlener Sternanis
1 Ei (M)
125 g weiche Butter
Mehl für die Arbeitsfläche
100 g weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Backpulver und Kakaopulver in einer Rührschüssel mischen. Walnüsse, Zucker, Vanillezucker, Anis, Ei und weiche Butter dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche von Hand kurz durchkneten, in drei Portionen teilen, zu Rollen formen und den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Std. kühl stellen.

2 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise in gleichmäßige Stücke schneiden. Jedes Stück mit leicht bemehlten Händen zu Röllchen mit spitzen Enden formen und zu Hörnchen gebogen auf das Backblech legen.

3 Die Kipferl im Ofen ca. 10 Min. backen. Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Die Kipferl an beiden Enden in die Kuvertüre tauchen. Den Guss fest werden lassen.

Pro Stück ca.: 70 kcal, 1 g E, 4 g F, 8 g KH

Zubereitung: 50 Min.

Kühlen: 1 Std.

Tipp: Alternativ die Kipferl mit etwas Kakaopulver bestäuben.