

# Dinkel-Klosterkipferln

Die Dinkel-Klosterkipferln sind eine tolle Variante der klassischen Weihnachtsplätzchen. Das schöne Rezept schnell nachbacken und genießen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

200 g	Vollkorndinkelmehl
2 Stk.	Eigelb
160 g	Halbfettmargarine
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
140 g	Mandeln (gerieben)
100 g	<a href="#">Schokolade</a> (geraspelt)

## Für die Glasur

---

200 g Kakao (Tortenglasur)

## Zum Bestreuen

60 g Pistazien (gehackt)

## Zubereitung

1. Zur Weihnachtszeit sind die **Dinkel-Klosterkipferln** ein absolutes Muss! Zu Beginn das Dinkelvollkornmehl auf die glatte Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eindrücken. Eidotter, Halbfettmargarine in Zimmertemperatur und Zucker, Mandeln, geraspelte Schokolade wie auch Vanillezucker in die Vertiefung geben und mit dem Mehl bestäuben.
2. Per Hand einen festen Teig kneten, dann Rollen daraus formen (bleistiftdick) und jeweils 4 Zentimeter große Teile trennen.
3. Backpapier auf ein Blech legen, die Kipferl aus den Teigstücken formen, auf das Blech geben und für 25 Minuten in das Backrohr geben.
4. In der Zwischenzeit Kakao-Tortenglasur verflüssigen und die Kipferl mit beiden Enden eintauchen. Vor dem Erstarren der Glasur Pistazien auf die Schokoenden streuen.

## Tipp

Zu den Dinkel-Klosterkipferln eine Tasse Kaffee reichen.