# Espresso-Schoko-Kipferl

Die selbst gebackenen Espresso-Schoko-Kipferl sind ein feines Weihnachtsgebäck mit Schokolade und Orangen-Zuckerglasur. Die zarten Kipferl passen ideal zu Kaffee oder Tee.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

### für den Teig

| | |
|---|---|
| 200 g | Zartbitterschokolade |
| 1 EL | Instant Kaffee |
| 2 TL | Wasser |
| 200 g | Weizenmehl, glatt |
| 1 TL | Backpulver |
| 50 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Stk. | Ei |
| 100 g | Weiche Butter |

### für den Zuckerguss

| | |
|---|---|
| 100 g | Staubzucker |
| 1.5 EL | Orangensaft frisch gepresst |

## Zubereitung

1. Für die **Espresso-Schoko-Kipferl** die Schokolade fein hacken und über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Den Löskaffee mit etwa 2 Teelöffeln Wasser verrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat.

2. Das Weiznemhl gemeinsam mit dem Backpulver in eine große Rührschüssel sieben. Zucker,

Vanillezucker, Salz, Ei, Butter, die geschmolzene Schokolade und den angerührten Kaffee hinzufügen. Mit dem Handmixer und den Knethaken alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.

3. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig dünne Rollen formen und kleine Stücke abschneiden. Diese mit den Händen zu Kipferln formen und mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Die Espresso-Schoko-Kipferl portionsweise auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen. Anschließend aus dem Backrohr nehmen und kurz abkühlen lassen.

4. Für den Orangenzuckerguss den Staubzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Orangensaft glatt verrühren. Die Hälfte der ausgekühlten Kipferl vorsichtig in den Zuckerguss tunken und auf einem Kuchengitter oder Backpapier vollständig trocknen lassen.

## Tipp