

# Feine Schokokipferl

Die feinen Schokokipferl dürfen zur Weihnachtszeit nicht fehlen. Das einfache Rezept gelingt im Nu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

280 g	Weizenmehl
100 g	Mandeln (gemahlen)
70 g	<a href="#">Zucker</a>
210 g	<a href="#">Butter</a>
4 EL	Kakao
	Kuvertüre (zum Verzieren)

## Zubereitung

1. Für die **feinen Schokokipferl** aus Weizenmehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Butter und Kakaopulver einen Teig kneten. Im Kühlschrank 1 Stunde kühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Jetzt den Teig in zirka 3cm dicke Rollen formen. In Scheiben scheiden und zu Kipferl formen.
4. Im Ofen zirka 10-12 Minuten backen. Vom Backofen nehmen, auskühlen lassen mit geschmolzener Schokolade verzieren.

## Tipp

Für Schokoholics kann man die feinen Schokokipferl auf komplett mit Zartbitterschokolade überziehen.