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	Zucker
210 g	Butter
4 EL	Kakao
	Kuvertüre (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die f**einen 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.